



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 27 juillet 2026 au 2 août 2026

Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07	Samedi 01/08	Dimanche 02/08
Salade verte et fenouil vinaigrette	Pâté de campagne 	Salade de pois chiches, betterave roquette échalote 	Taboulé (semoule) aux raisins secs	Tarte fine aux poivrons	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Salade de tomates aux olives noires
Andouillette rôtie au vin blanc		Boulettes de bœuf jus oignons et origan	Rôti de dinde jus au romarin	Poisson blanc à la bordelaise 	Cuisse de poulet rôtie et son jus	Colombo de porc (coriandre, gingembre)
Frites	Couscous merguez poulet  	Spaghetti aux poivrons grillés à l'huile d'olive	Blé pilaf 	Pommes de terre sautées	Pâtes Coquillettes au beurre 	Riz pilaf
Chou romanesco			Tomate rôtie au four	Gratin de courgettes	Carottes aux oignons 	Haricots plats 
Camembert	Chèvre bûchette	Yaourt nature	Reblochon (AOP) 	Saint-Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu 
Fruits frais   	Duo pastèque melon	Timbale de sorbet citron fruits rouges	Salade de fruits Acapulco	Flan pâtissier	Tarte fine aux abricots	Baba au rhum
Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage Saint Germain : Pois cassés 
Tortellini de boeuf coulis de tomate basilic fromage râpé	Salade de riz thon oeuf maïs tomate vinaigrette	Gratin de courgettes au jambon et mozzarella	Gratin de macaroni au jambon 	Crêpe au fromage	Quiche lorraine (lardons)	Salade de hareng et pomme de terre à l'huile
Saint-Nectaire (AOP) 	Emmental	Bleu	Camembert	Yaourt aromatisé aux fruits	Salade laitue vinaigrette 	Yaourt nature
Spécialité pomme pêche	Crème dessert au citron	Riz au lait à la cannelle	Entremets pistache	Duo de melon vert et jaune	Tomme de Savoie  Salade de fruits frais   	Compote de pomme