



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 3 août 2026 au

Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08	Samedi 08/08	Dimanche
Mousse de foie Moules marinières Frites Compotée d'aubergine à la tomate Coupe de pastèque	Tapenade d'olives noires et toast Jambonneau braisé et son jus de viande Pommes de terre boulangères Haricots verts persillés Fruits frais	Salade verte et croûtons à l'ail Moussaka de bœuf Far breton (pruneau)	Carottes à la marocaine (cumin, curry) Tajine de poulet mijoté à la coriandre Semoule au jus de cuisson Légumes couscous (navet, courgette) Petits pots de glace	Salade de lentilles à l'oignon rouge Calamars à la Catalane (tomates, oignons) et chorizo Pâtes Tagliatelles Piperade (poivron, oignon) Flan à la vanille	Salade de tomate, concombre Rôti de lapin farci aux pruneaux Polenta crémeuse Tarte fine aux pêches	
Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP) Crème dessert au caramel	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Spécialité pomme cassis	Potage de légumes servi chaud ou froid Bleu Salade de fruits frais	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Compote pomme fraise	Potage de légumes servi chaud ou froid Chèvre bûchette Entremets café	Potage de pomme de terre à l'ail Tomme de Savoie Spécialité de poire	