



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 13 juillet 2026 au

Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07	Samedi 18/07	Dimanche
Salade laitue maïs concombre et oignon  Œuf dur épinards à la Florentine  Pommes de terre rissolées Camembert Glace tranche Napolitaine	Fenouil vinaigrette à l'aneth Épaule d'agneau rôtie à l'ail Mogettes (haricots blancs) et carottes Chèvre bûchette Salade de fruits frais 	Salade tomate mozzarella vinaigrette moutarde Haut de cuisse poulet rôti paprika Pâtes penne aux légumes verts  Yaourt aromatisé aux fruits Crumble à la pêche	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)  Tomate farcie Blé pilaf  Reblochon (AOP)  Chou au chocolat	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivron, tomate) Poisson blanc meunière (beurre, citron) Pommes de terre vapeur persillées Courgette à la tomate gratinée Saint -Nectaire (AOP)  Gâteau de savoie	Salade coleslaw (carotte et chou blanc) Fricassée de foies de volaille au vinaigre de framboise Pâtes Spaghetti Haricots verts aux oignons caramélisés  Emmental Petit pot de glace vanille- fraise	
Potage de légumes servi chaud ou froid Saint -Nectaire (AOP)  Compote de pomme	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Abricot rôti au miel	Potage de pomme de terre à l'ail Bleu Semoule au lait	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Coupe de pastèque à la menthe	Potage de légumes servi chaud ou froid Chèvre bûchette Crème au café	Potage de légumes servi chaud ou froid Tomme de Savoie  Ile flottante au caramel	