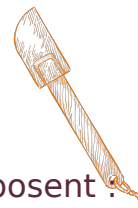


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 20 juillet 2026 au

Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07	Samedi 25/07	Dimanche
Courgettes râpées, huile d'olive et citron Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde) Pommes de terre rissolées Fruits frais	Brocoli vinaigrette Chipolatas aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Tomates provençales Petit pot de glace vanille-fraise	Houmous (purée de pois chiches) et toast Haut de cuisse poulet rôti paprika Polenta crémeuse Piperade (poivron, oignon) Abricot au sirop	Salade de tomate, concombre Pâtes à la bolognaise (bœuf, tomate) Pêche	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce crème ciboulette Riz pilaf Ratatouille Chou caramélisé à la crème vanillée	Œuf mimosa mayonnaise Aiguillettes de poulet au citron Crozets Blettes à la provençale (tomate, olive) Fromage blanc sauce mangue abricot	
Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP) Cocktail de fruits au sirop	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Coupe de pastèque	Potage de légumes servi chaud ou froid Bleu Crème au café	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Semoule au lait	Potage Saint Germain : Pois cassés Chèvre bûchette Salade de fruits frais	Potage de légumes servi chaud ou froid Tomme de Savoie Compote pomme coing	