



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 20 juillet 2026 au 26 juillet 2026

Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07	Samedi 25/07	Dimanche 26/07
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	Pâté de campagne Filet mignon de porc, jus parfumé aux baies roses Gratin dauphinois (pommes de terre) Tomates provençales Bleu Brownie	Courgettes râpées, huile d'olive et citron Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde) Pommes de terre vapeur Camembert Fruits frais	Brocoli vinaigrette Chipolatas aux herbes de Provence Purée de pommes de terre Tomates provençales Chèvre bûchette Petit pot de glace vanille-fraise	Houmous (purée de pois chiches) et toast Haut de cuisse poulet rôti paprika Polenta crémeuse Piperade (poivron, oignon) Tomme de Savoie Abricot au sirop	Salade de tomate, concombre Pâtes à la bolognaise (bœuf, tomate) Yaourt aromatisé aux fruits Pêche
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	Potage de pomme de terre à l'ail Fromage blanc nature Duo de melon vert et jaune	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