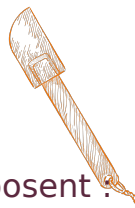


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 31 août 2026 au 6 septembre 2026

Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi 02/09	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09	Samedi 05/09	Dimanche 06/09
Salade verte et fenouil vinaigrette Andouillette rôtie au vin blanc Frites Chou romanesco Camembert Fruits frais	Pâté de campagne Couscous merguez poulet Chèvre bûchette Duo pastèque melon	Salade de pois chiches, betterave roquette échalote Boulettes de bœuf jus oignons et origan Spaghetti aux poivrons grillés à l'huile d'olive Yaourt nature Timbale de sorbet citron fruits rouges	Taboulé (semoule) aux raisins secs Rôti de dinde jus au romarin Blé pilaf Tomate rôtie au four Reblochon (AOP) Salade de fruits Acapulco	Tarte fine aux poivrons Poisson blanc à la bordelaise Pommes de terre sautées Gratin de courgettes Saint-Nectaire (AOP) Flan pâtissier	Concombre vinaigrette à la ciboulette Cuisse de poulet rôtie et son jus Pâtes Coquillettes au beurre Carottes aux oignons Emmental Tarte fine aux abricots	Salade de tomates aux olives noires Colombo de porc (coriandre, gingembre) Riz pilaf Haricots plats Bleu Baba au rhum
Potage de légumes servi chaud ou froid Tortellini de boeuf coulis de tomate basilic fromage râpé Saint-Nectaire (AOP) Spécialité pomme pêche	Potage de légumes servi chaud ou froid Salade de riz thon oeuf maïs tomate vinaigrette Emmental Crème dessert au citron	Potage de pomme de terre à l'ail Gratin de courgettes au jambon et mozzarella Bleu Riz au lait à la cannelle	Potage de légumes servi chaud ou froid Gratin de macaroni au jambon Camembert Entremets pistache	Potage de pomme de terre au basilic Crêpe au fromage Poêlée de champignons forestier Yaourt aromatisé aux fruits Duo de melon vert et jaune	Potage de légumes servi chaud ou froid Quiche lorraine (lardons) Salade laitue vinaigrette Tomme de Savoie Salade de fruits frais	Potage Saint Germain : Pois cassés Salade de hareng et pomme de terre à l'huile Yaourt nature Compote de pomme