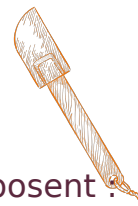


Menu



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
Saucisson à l'ail Filet de colin sauce crème ciboulette Riz pilaf Ratatouille Saint-Nectaire (AOP) Chou caramélisé à la crème vanillée	Œuf mimosa mayonnaise Aiguillettes de poulet au citron Crozets Blettes à la provençale (tomate, olive) Fromage blanc nature Fromage blanc sauce mangue abricot	Cœurs de palmiers sauce ravigote (mayonnaise, câpre) Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts aux oignons caramélisés Gratin dauphinois (pommes de terre) Bleu Tarte feuilletée aux fruits rouges	Salade verte et fenouil vinaigrette Andouillette rôtie au vin blanc Écrasé de pommes de terre 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
Potage Saint Germain : Pois cassés Chèvre bûchette Salade de fruits frais	Potage de légumes servi chaud ou froid Tomme de Savoie Compote pomme coing	Potage de pomme de terre à l'ail Fromage blanc nature Liégeois au chocolat	Potage de légumes servi chaud ou froid Saint-Nectaire (AOP) Spécialité pomme pêche	Potage de légumes servi chaud ou froid Emmental Crème dessert au citron	Potage de pomme de terre à l'ail Bleu Riz au lait à la cannelle	Potage de légumes servi chaud ou froid Camembert Entremets pistache