



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 12 octobre 2026 au 18 octobre 2026

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10	Samedi 17/10	Dimanche 18/10
Salade coleslaw (carotte et chou blanc) Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde) Gnocchi Haricots beurre persillés Yaourt nature Fruits frais	Mousse de betterave Blanquette de dinde Riz pilaf Fondue de poireaux Camembert Crumble de pain d'épices, pommes et cannelle	Salade verte et maïs Saucisse Diot Lentilles Carottes aux oignons Emmental Abricot rôti creme pâtissière à la fleur d'oranger	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (pdt, boeuf égrêhé) Tomme blanche Salade de fruits frais	Carottes râpées aux raisins secs Filet de colin à la crème d'estragon Pâtes coudes rayées Potiron rôti aux herbes Fournols Clafoutis à la poire	Salade de perles (pâtes) petits pois et surimi Poulet au pot (pdt, carotte, poireau) Fromage blanc aux fruits Brownie	Salade mêlée au jambon cru Croziflette Beaufort AOP Mini beignet pomme
Potage de légumes Truffade : pomme de terre au Cantal AOP Chèvre bûchette Crème dessert à la vanille	Potage Saint Germain : Pois cassés Lasagnes bolognaise (boeuf, tomate) Fromage blanc de campagne Salade de fruits frais	Potage de légumes Quenelles natures sauce champignons Bleu Compote pomme passion	Potage de légumes Poêlée de chou de Bruxelles au poulet Vache qui rit Mousse caramel	Potage de légumes Boulettes de boeuf au jus de viande Blé aux légumes (céleri, poireau) Gouda Coupe de banane	Potage de pomme de terre à l'ail Endives au jambon Brie Salade de fruits Acapulco	Potage de légumes Tarte lardon, pomme de terre, champignon et carotte Salade feuille de chêne Yaourt nature Liégeois au café