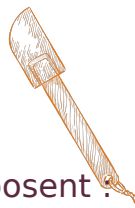


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11	Samedi 07/11	Dimanche 08/11
Poireaux vinaigrette Boulettes de bœuf et agneau sauce Danoise (échalote, soja) Semoule au jus de cuisson Légumes couscous (navet, courgette) Yaourt nature Fruits frais 	Salade verte cœur de palmier Rôti de porc sauce au poivre vert Lentilles Carottes aux oignons  Fromage blanc de campagne Salade de fruits frais 	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne Haut de cuisse de poulet rôti jus au thym Frites Haricots verts vapeur  Saint -Nectaire (AOP)  Crème brûlée	Macédoine de légumes mayonnaise Boudin noir poêlé Purée de pomme de terre façon grand mère Poêlée de pommes (fruit)  Yaourt aromatisé aux fruits Poire pochée façon vin chaud	Salade de pâtes, olives et mesclun  Filet de colin au fumet  Riz créole Fondue de poireaux béchamel Mimolette Compote de pomme et spéculoos	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)  Aiguillettes de poulet au jus Purée de potiron pomme de terre Edam Liégeois au café	Rillettes de porc Bœuf bourguignon (champignon, lardon, vin)  Pâtes farfalle Tomme de Savoie  Baba au rhum
Potage de légumes Macaroni sauce forestière (champignon, crème) parmesan   Tomme blanche Mousse à la crème de marron	Potage de légumes Paupiette de dinde au jus de viande Riz et légumes (poireau, céleri) Fromage frais nature Entremets vanille	Potage de légumes verts  Gratin de poisson au chou fleur  Polenta crémeuse Bleu Coupe de pomme et banane 	Potage de légumes Lasagnes de légumes (courgette, aubergine)  Emmental Crème prise au café	Velouté de potiron Quiche lorraine (lardons) Salade iceberg Camembert Salade de fruits frais 	Potage de légumes Feuilleté au saumon Brocoli à l'étuvée Yaourt nature Pêche au sirop	Potage de légumes Omelette à la ratatouille  Chèvre bûchette Compote pomme coing