



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 19 octobre 2026 au 25 octobre 2026

Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10	Samedi 24/10	Dimanche 25/10
Saucisson à l'ail	Salade de tomate, concombre 	Betteraves vinaigrette à l'estragon 	Feuilleté à la viande	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine de légumes vinaigrette	Brocoli vinaigrette
Rôti de dinde à la sauge	Filet de colin meunière (beurre, citron)	Jambonneau braisé et son jus de viande	Tajine de poulet mijoté à la coriandre 	Calamars à la Catalane (tomates, oignons) et chorizo	Escalope de porc et son jus	Paleron braisé et son jus de viande
Polenta crémeuse	Purée Crécy : pomme de terre et carotte 	Frites	Semoule au jus de cuisson	Pâtes coudes rayées	Riz aux poivrons	Pommes de terre boulangères
Brocoli à la béchamel				Compotée de fenouil aux oignons rouges		
Emmental	Brie	Fromage blanc nature	Bleu	Chèvre bûchette	Tomme de Savoie 	Beaufort AOP 
Fruits frais 	Crème renversée au caramel	Gâteau basque	Coupe de pomme et poire 	Flan au citron	Salade de fruits frais 	Éclair au chocolat 
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de butternut	Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes	Potage de légumes
Pâtes au poulet et à la crème 	Quenelles de volaille sauce financière (champignon, vin, tomate)	Quiche à l'oignon	Lentilles mijotées saucisse de Toulouse 	Pôelée de boeuf aux petits pois 	Pané du fromager	Omelette aux champignons d'automne
Tomme blanche	Riz créole	Salade iceberg		Endives braisées		Salade laitue vinaigrette
Oreillon d'abricot sur lit de crème pâtissière	Fournols	Mimolette	Bûche du pilat	Yaourt aromatisé aux fruits	Camembert	Yaourt nature
	Coupe de prunes jaune et rouge	Banane rôtie au four 	Mousse au café	Crème dessert tapioca au caramel	Compote de pomme au miel	Liégeois au chocolat