



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 26 octobre 2026 au 1 novembre 2026

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10	Samedi 31/10	Dimanche 01/11
Salade de lentilles cervelas vinaigrette Normandin de veau au paprika Frites Courgette rôtie à l'huile d'olive Bleu Fruits frais	Taboulé (semoule) à la coriandre Escalope de dinde à la crème Gratin de courge Chèvre bûchette Salade de fruits frais	Salade verte et maïs Chipolatas aux herbes de Provence Duo de carottes et de pommes de terre à la vapeur Camembert Tarte fine aux abricots	Pâté de campagne Aiguillettes de poulet au citron Pâtes Macaroni Jardinière de légumes (petits pois, navet) Fournols Poire au sirop, crème pâtissière et biscuit Arlette (feuilleté sucré)	Terrine de légumes, vinaigrette Filet de colin à la crème de cerfeuil Riz créole Butternut braisé Fromage blanc nature Crumble à la pêche	Céleri vinaigrette à la moutarde Saucisse Diot Crozets Tomates provençales Bûche du pilat Fruits frais	Pâté croûte Marmite Sarthoise et ses légumes Haricots blancs Reblochon (AOP) Tarte aux pommes
Potage de légumes Poireaux roulés au jambon Yaourt nature Crème dessert à la fleur d'oranger	Potage de légumes Penne sauce noix et ricotta Mimolette Compote de pêche morceaux	Potage de légumes verts Galette chèvre épinards Yaourt aromatisé aux fruits Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Poêlée de pommes de terres, oignons, poivrons et chorizo Emmental Banane	Potage de légumes Polenta rôtie aux carottes, emmental et crémeux de champignons Fromage frais ail et fines herbes Coupe de pomme et mangue	Potage de pomme de terre à l'ail Poêlée de petits pois carottes au poulet Edam Crème dessert tapioca coulis de chocolat	Potage de légumes Croque-monsieur à la dinde Salade laitue vinaigrette Coulommiers Cocktail de fruits au sirop