



Menu



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

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11	Samedi 07/11	Dimanche
Poireaux vinaigrette Boulettes de bœuf et agneau sauce Danoise (échalote, soja) Semoule au jus de cuisson Légumes couscous (navet, courgette) Fruits frais	Salade verte cœur de palmier Rôti de porc sauce au poivre vert Lentilles Carottes aux oignons Salade de fruits frais	Endives vinaigrette moutarde à l'ancienne Haut de cuisse de poulet rôti jus au thym Frites Haricots verts vapeur Crème brûlée	Macédoine de légumes mayonnaise Boudin noir poêlé Purée de pomme de terre façon grand mère Poêlée de pommes (fruit) Poire pochée façon vin chaud	Salade de pâtes, olives et mesclun Filet de colin au fumet Riz créole Fondue de poireaux béchamel Compote de pomme et spéculoos	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée) Aiguillettes de poulet au jus Purée de potiron pomme de terre Liégeois au café	
Potage de légumes Tomme blanche Mousse à la crème de marron	Potage de légumes Fromage frais nature Entremets vanille	Potage de légumes verts Bleu Coupe de pomme et banane	Potage de légumes Emmental Crème prise au café	Velouté de potiron Camembert Salade de fruits frais	Potage de légumes Tomme de Savoie Pêche au sirop	