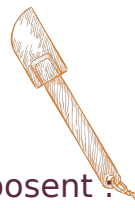


Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11	Samedi 14/11	Dimanche 15/11
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 Boeuf bourguignon (champignon, lardon, vin)  Pâtes farfalle Tomme de Savoie  Baba au rhum	Salade verte et croûtons à l'ail Saucisse de Toulouse rôtie Pommes de terre au four paprika Gratin de courgettes Fromage frais ail et fines herbes Fruits frais   	Chou blanc vinaigrette Escalope de dinde panée à la Viennoise Poêlée de courge butternut, fèves et champignons Chèvre bûchette Salade de fruits frais   	Carottes râpées vinaigrette  Langue de bœuf sauce ravigote (mayonnaise, câpres) Écrasé de pommes de terre et panais Tomme grise Coupe de pomme   	Salade d'endives Bouchée à la reine (quenelle de volaille) Riz pilaf Bûche du pilat Crème au café et biscuit
Velouté de potiron Camembert Salade de fruits frais   	Potage de légumes Saint-Nectaire (AOP)  Pêche au sirop	Potage de légumes Chèvre bûchette Compote pomme coing	Potage de légumes Bleu Crème dessert au caramel	Potage de légumes Fournols Spécialité pomme framboise	Potage de légumes Edam Semoule au lait	Velouté de potiron a la vache qui rit Coulommiers Spécialité pomme ananas