



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 16 novembre 2026 au 22 novembre 2026

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11	Samedi 21/11	Dimanche 22/11
Terrine de légumes, mayonnaise  Filet de colin rôti au citron  Polenta crémeuse Courge rôtie Reblochon (AOP)  Flan antillais (vanille et rhum)	Acras (beignets) de morue épicés Aiguillettes de poulet au jus Gratin de salsifis Bleu Ile flottante au caramel	Salade niçoise  Escalope de porc sauce moutarde à l'ancienne Pâtes Tagliatelles Carottes et navets braisés  Brie Paris Brest (chou, crème pralinée)	Salade coleslaw (carotte et chou blanc)  Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde) Gnocchi Haricots beurre persillés  Emmental Fruits frais 	Mousse de betterave  Blanquette de dinde  Riz pilaf Fondue de poireaux Camembert Crumble de pain d'épices, pommes et cannelle 	Salade verte et maïs Saucisse Diot Lentilles Carottes aux oignons  Emmental Abricot rôti creme pâtissière à la fleur d'oranger	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (pdt, boeuf égrégé)  Tomme blanche Salade de fruits frais 
Potage de légumes Emmental Coupe de banane et mangue 	Potage de légumes Fromage fondu Picon Cocktail de fruits au sirop	Potage de légumes Saint Paulin Compote pomme pruneau	Potage de légumes Chèvre bûchette Crème dessert à la vanille	Potage Saint Germain : Pois cassés  Fromage blanc de campagne Salade de fruits frais 	Potage de légumes Bleu Compote pomme passion	Potage de légumes Vache qui rit Mousse caramel