



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
Carottes râpées aux raisins secs Filet de colin à la crème d'estragon Pâtes coudes rayées Potiron rôti aux herbes Fournols Clafoutis à la poire	Salade de perles (pâtes) petits pois et surimi Poulet au pot (pdt, carotte, poireau) Saint Paulin Brownie	Salade mêlée au jambon cru Croziflette Beaufort AOP Mini beignet pomme	Saucisson à l'ail Rôti de dinde à la sauge Polenta crémeuse Brocoli à la béchamel Emmental Fruits frais	Salade de tomate, concombre Filet de colin meunière (beurre, citron) Purée Crécy : pomme de terre et carotte Brie Crème renversée au caramel	Betteraves vinaigrette à l'estragon Jambonneau braisé et son jus de viande Pommes de terre au four herbes de Provence Chèvre bûchette Gâteau basque	Feuilleté à la viande Tajine de poulet mijoté à la coriandre Semoule au jus de cuisson Bleu Coupe de pomme et poire
Potage de légumes Gouda Coupe de banane	Potage de pomme de terre à l'ail Brie Salade de fruits Acapulco	Potage de légumes Chèvre bûchette Liégeois au café	Potage de légumes Tomme blanche Oreillon d'abricot sur lit de crème pâtissière	Potage de légumes Fournols Coupe de prunes jaune et rouge	Potage de légumes Mimolette Banane rôtie au four	Velouté de butternut Bûche du pilat Mousse au café