



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

du 12 octobre 2026 au 18 octobre 2026

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10	Samedi 17/10	Dimanche 18/10
Macédoine de légumes mayonnaise Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde) Gnocchi Haricots beurre persilles Fruits frais	Mousse de foie Haut de cuisse de poulet aux olives Riz pilaf Fondue de poireaux Crumble de pain d'épices, pommes et cannelle	Salade verte et maïs Saucisse de Toulouse rôtie Lentilles Carottes aux oignons Abricot rôti crème pâtissière à la fleur d'oranger	Haricots beurre en salade, vinaigrette à l'échalote Steak haché grillé Frites Salade de fruits façon sangria	Carottes râpées aux raisins secs Filet de colin à la crème d'estragon Pâtes coudes rayées Flan de brocoli Clafoutis à la poire	Betteraves vinaigrette à l'huile de noixette Poulet au pot (pdt, carotte, poireau) Pommes de terre vapeur Brownie	Salade mêlée au jambon cru Épaule d'agneau rôtie crème d'ail Pâtes Tagliatelles Haricots verts aux oignons caramélisés Mini beignet pomme
Potage de légumes Truffade : pomme de terre au Cantal AOP Crème dessert à la vanille	Potage Saint Germain : Pois cassés Lasagnes bolognaise (bœuf, tomate) Salade de fruits frais	Potage de légumes Gratin de courgettes au jambon et mozzarella Salade laitue vinaigrette Compote pomme passion	Bouillon légumes et vermicelles (pâtes) Crêpe au fromage Salade laitue vinaigrette Mousse caramel	Potage de légumes Boulettes de bœuf au jus de viande Blé aux légumes (céleri, poireau) Coupe de banane	Potage de pomme de terre à l'ail Endives au jambon Pommes de terre vapeur Salade de fruits Acapulco	Bouillon de bœuf aux vermicelles (pâtes) Tarte lardon, pomme de terre, champignon et carotte Salade feuille de chêne Liégeois au café