



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :
du 5 octobre 2026 au 11 octobre 2026

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10	Samedi 10/10	Dimanche 11/10
Œuf dur nature Jambonneau braisé et son jus de viande Pâtes penne Brocolis sautés à l'ail Fruits frais 	Taboulé Escalope de dinde panée à la Viennoise Purée de patates douce Haricots verts vapeur Salade de fruits frais 	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée) Tête de veau sauce gribiche Écrasé de pommes de terre et panais Flan antillais (vanille et rhum)	Salade d'endives Escalope de porc grillée aux herbes de provence Frites steakhouse Crème au café et biscuit	Accras de morue Filet de colin rôti au citron Polenta crémeuse Courge rôtie Coupe de pomme 	Rosette cornichons Aiguillettes de poulet au jus Riz pilaf Salsifis à la tomate Paris Brest	Salade verte vinaigrette à l'ail Choucroute (jambonneau, poitrine fumée, saucisse) Timbale de sorbet citron fruits rouges
Potage Picard : poireau, pdt et oignon Bouchée à la reine (quenelle de volaille) Salade feuille de chêne blonde Crème dessert au caramel	Potage de légumes Risotto au parmesan Spécialité pomme framboise	Potage de légumes Ravioli au boeuf sauce tomate Coupe de banane et mangue 	Velouté de potiron a la vache qui rit Tourte aux champignons Salade iceberg Spécialité pomme ananas	Bouillon légumes et vermicelles (pâtes) Œuf dur épinards, béchamel et croûtons à l'ail Semoule au lait	Potage de légumes Gratin de chou fleur pomme de terre dès de jambon Flan vanille nappé au caramel	Potage de légumes Feuilleté au saumon Salade laitue vinaigrette Compote pomme pruneau