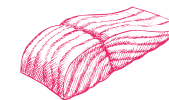


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 20 avril 2026 au 26 avril 2026



Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04	Samedi 25/04	Dimanche 26/04
<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Pasta party : pâtes bolognaises (bœuf, tomate) ou champignons</p> <p>Brunoise de carottes persillées et oignons grelots</p> <p>Coupe de pomme et ananas</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Boudin aux pommes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Marbré au chocolat</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc)</p> <p>Haut de cuisse poulet rôti paprika</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème au café</p>	<p>Houmous (purée de pois chiches) et toast</p> <p>Bœuf mironton : sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Courgette rôtie aux épices</p> <p>Coupe de pomme et mangue</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)</p> <p>Filet de colin sauce crème ciboulette</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits rouges</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte et radis roses</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus romarin</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés</p> <p>Gratin dauphinois (pommes de terre)</p> <p>Chou caramélisé à la crème vanillée</p>
<p>Potage de légumes</p> <p>Risotto à la dinde</p> <p>Spécialité pomme cassis</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de raviolis au bœuf</p> <p>Coupe de pomme et banane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté au chèvre</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Poire au sirop sur lit de crème pâtissière</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pôlée de lentilles mijotées aux lardons</p> <p>Mousse framboise</p>	<p>Potage de pomme de terre au basilic</p> <p>Clafoutis emmental olives et poivrons</p> <p>Salade laitue vinaigrette</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes aux œufs gratinées</p> <p>Pomme au four au miel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Quiche à l'oignon</p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Entremets praliné</p>