



Menu

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

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02	Samedi 21/02	Dimanche 22/02
Betteraves au vinaigre de framboise Sauté de porc à la sarriette Poêlée lentilles carottes 	Accras de morue Poulet mariné aux épices colombo Riz basmati	Duo de carottes et de radis noirs vinaigrette au vinaigre balsamique Tartiflette (pomme de terre, lardons et fromage) au reblochon Salade batavia bio vinaigrette 	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet au jus romarin Polenta crémeuse Butternut braisé	Rillettes de porc Filet de colin sauce bordelaise (vin blanc, herbes) Pâtes penne Julienne de légumes (céleri, courgette)	Salade d'endives Paupiette de veau jus aux champignons Riz forestier (champignons)	Macédoine de légumes mayonnaise citronnée Sauté de bœuf façon carbonade (pain d'épice, moutarde) Purée de pomme de terre façon grand mère Haricots verts aux oignons caramélisés Chou au chocolat
Verrine pomme, crumble et sirop d'érable 	Mousse coco	Biscuit de savoie et confiture myrtilles	Banane 	Poire rôtie au pain d'épices 	Spécialité pomme fraise	
Potage Picard : poireau, pdt et oignon 	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de pomme de terre au basilic
Truffade : pomme de terre au Cantal AOP 	Feuilleté bleu et noix Salade laitue vinaigrette	Lasagnes bolognaise (bœuf, tomate) 	Poireaux roulés au jambon 	Pizza 4 saisons (artichaut, poivron, champignon, oignon) Salade feuille de chêne	Poêlée de légumes (carotte, petit pois, navet) à l'émincé de dinde	Chou fleur œuf dur à la Polonoise (béchamel)
Corbeille de fruits 	Compote de pomme et spéculoos	Mousse caramel	Clémentines	Corbeille de fruits 	Entremets pistache	Corbeille de fruits