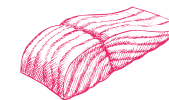


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 11 mai 2026 au 17 mai 2026



Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05	Samedi 16/05	Dimanche 17/05
Salade Batavia vinaigrette au persil	Rillettes de thon	Salade verte cœur de palmier 	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes 	Salade de museau de porc à l'oignon rouge	Chou blanc vinaigrette	Salade de betteraves râpée vinaigrette
Lentilles mijotées saucisse de Toulouse 	Escalope de dinde panée à la Viennoise	Rôti de porc frotté au sel	Rognons de bœuf persillade	Filet de colin mariné au jus de betterave 	Haut de cuisse de poulet aux olives	Paupiette de veau au jus
Carottes aux oignons 	Pâtes Farfalle aux dés de tomates	Croquant de polenta	Écrasé de pommes de terre et navet 	Semoule au jus de cuisson	Courgettes persillées	Riz pilaf
Crème dessert à la vanille	Pomme 	Duo de haricots verts et beurre en persillade 	Flan antillais (vanille et rhum)	Embeurrée de chou de Bruxelles 	Pommes de terre au four persillées 	Céleri poêlé à la tomate
		Clafoutis aux cerises		Coupe de pomme et banane 	Entremets praliné	Tarte aux pommes alsacienne
Potage de pomme de terre au basilic	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de pomme de terre à l'ail	Potage de légumes servi chaud ou froid	Potage de légumes servi chaud ou froid
Poêlée de légumes au bœuf haché	Tarte aubergines et lardons	Pâtes au poulet et à la crème 	Croque-monsieur à la dinde	Quenelles natures, sauce Aurore (Béchamel, tomate)	Gratin de blettes au jambon	Quiche à l'oignon
Semoule au lait	Compote de pomme à la cannelle	Coupe de pomme et mangue 	Banane rôtie en chemise 	Crème au café	Salade de fruits frais 	Compote de pêche morceaux