

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 9 mars 2026 au 15 mars 2026

Lundi 09/03	Mardi 10/03	Mercredi 11/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03	Samedi 14/03	Dimanche 15/03
Chou blanc vinaigrette balsamique  Boulettes d'agneau jus aux 4 épices (cannelle, gingembre) Semoule Légumes couscous (navet, courgette) Crème dessert à la vanille	Œuf dur mayonnaise Haut de cuisse de poulet au jus de viande Riz pilaf curry Purée de butternut  Salade de fruits frais 	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée) Pot-au-feu (bœuf, pdt, carotte)  Paris Brest (chou, crème pralinée)	Betteraves vinaigrette à l'estragon Jambonneau braisé et son jus de viande Frites Banane rôtie en chemise 	Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin sauce crème citronnée  Riz safrané brunoise de légumes (carotte, poireau, céleri) Compote de pomme et spéculoos	Carottes râpées vinaigrette  Palette de porc à la provençale (tomate, vin blanc) Polenta crémeuse Potiron cuit au four Crème dessert à la fleur d'oranger	Chèvre chaud salade verte  Émincé de poulet sauce moutarde Pâtes Farfalles ciboulette Haricots plats  Flan pâtissier
Potage de légumes Feuilleté au camembert Salade laitue vinaigrette Spécialité pomme pêche	Potage de légumes Pâtes aux fruits de mer Entremets pistache	Potage de légumes Tourte aux légumes (céleri, courgette) Salade feuille de chêne  Corbeille de fruits 	Potage de pomme de terre au basilic Gratin de chou vert au bœuf  Crème dessert au citron	Potage de légumes Quiche lorraine (lardons) Salade iceberg Salade d'orange à la menthe	Potage de légumes Hachis parmentier (pdt, bœuf égrené)  Spécialité de poires et crème de marron	Potage de légumes Clafoutis au bleu Salade laitue vinaigrette Coupe ananas