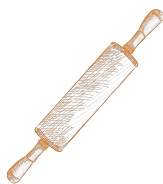
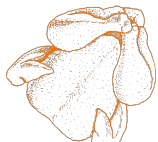


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 31 août 2026 au

Lundi 31/08	Mardi 01/09	Mercredi	Jeudi 03/09	Vendredi 04/09	Samedi	Dimanche
Salade verte et tomate, vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus romarin Frites Chou romanesco Camembert Fruits frais	Concombre vinaigrette Couscous de légumes (courgette, navet) Fromage blanc nature Duo pastèque melon		Taboulé (semoule) aux raisins secs Rôti de dinde jus au romarin Blé pilaf Tomate rôtie au four Reblochon (AOP) Salade de fruits Acapulco	Tarte fine aux poivrons Poisson blanc à la bordelaise Pommes de terre vapeur persillées Gratin de courgettes Petit suisse nature Flan pâtissier		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 7 septembre 2026 au

Lundi 07/09	Mardi 08/09	Mercredi	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09	Samedi	Dimanche
Macédoine de légumes vinaigrette Poisson blanc à la bordelaise  Pommes de terre rissolées Compotée d'aubergine à la tomate Camembert Coupe de pastèque	Tapenade d'olives noires et toast Jambonneau braisé et son jus de viande Pommes de terre boulangères  Haricots verts persillés  Yaourt nature Fruits frais   		Carottes à la marocaine (cumin, curry) Gratin d'aubergine courgette ricotta  Reblochon (AOP)  Petits pots de glace	Salade de lentilles à l'oignon rouge Calamars à la Catalane (tomates, oignons) et chorizo Pâtes Tagliatelles Piperade (poivron, oignon)  Fromage blanc aux fruits Fruits frais    		