







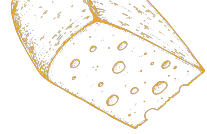
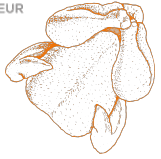


Menu



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








Lundi 16/03	Mardi 17/03	Mercredi	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03	Samedi	Dimanche
<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p> Haut de cuisse poulet rôti paprika</p> <p>Pommes de terre paillasson</p> <p>Haricots verts aux oignons caramélisés</p> <p> Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc)</p> <p> Rôti de porc au jus de viande</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Poêlée de pommes (fruit)</p> <p> Chèvre bûchette</p> <p>Marbré au chocolat</p>		<p>Salade de pois chiches persillée vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce crème paprika</p> <p>Riz créole</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>Coupe de pomme et mangue</p> <p></p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)</p> <p>Filet de colin sauce crème ciboulette</p> <p> Duo de carottes et de pommes de terre à la vapeur</p> <p> Saint -Nectaire (AOP)</p> <p> Compote pomme banane</p>		

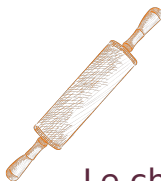
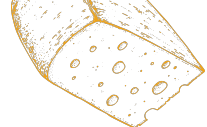
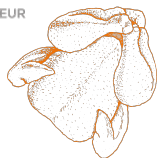


Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 23 mars 2026 au

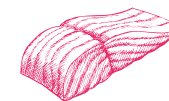
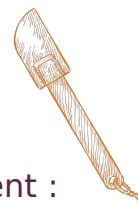







Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03	Samedi	Dimanche
<p>Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde jus au romarin</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis sautés à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Corbeille de fruits</p> 	<p>Salade verte, avocat et tomate</p> <p>Boulettes pois chiche nature</p>  <p>Légumes couscous (navet, courgette)</p> <p>Semoule au jus de viande</p> <p>Chèvre bûchette</p> <p>Corbeille de fruits</p> 		<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Escalope de dinde panée à la Viennoise sauce Tartare</p> <p>Gnocchi</p> <p>Julienne de légumes (céleri, courgette)</p> <p>Reblochon (AOP)</p>  <p>Salade de fruits Acapulco</p>	<p>Mousse de betterave</p>  <p>Filet de colin rôti au citron</p>  <p>Légumes et pommes de terre vapeur sauce aïoli</p> <p>Saint-Nectaire (AOP)</p>  <p>Compote (parfums variés)</p>		



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :
du 30 mars 2026 au



Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04	Samedi	Dimanche
Radis roses râpés vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de lentilles vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette		
Quiche courgette emmental	Gâteau de foie de volaille et coulis de tomates		Palette de porc à la diable (vin blanc, moutarde)	Filet de hoki crème de persil		
Salade laitue vinaigrette	Riz pilaf		Céleri rave braisé 	 Pâtes Macaroni aux petits légumes		
Camembert	Haricots verts vapeur 		Semoule au jus de viande	 Fromage blanc aux fruits		
Compote (parfums variés)	Yaourt nature		Reblochon (AOP) 	Clafoutis poire		
	Salade de fruits exotiques		Banane 