

	LUNDI		Midi	Soir	MARDI		Midi	Soir	MERCREDI		Midi	Soir	JEUDI		Midi	Soir	VENDREDI		Midi	Soir	SAMEDI		Midi	Soir	DIMANCHE		Midi	Soir
Potage	Velouté de patates douces				Potagère de légumes frais				Velouté de cresson				Crème de volaille				Potage au Maïs				Crème de céleri				Velouté de bolets du chef			
Entrées	Julienne de carottes fraîches et raisins secs				Mirepoix de légumes frais vinaigrette				Cake du chef à l'emmental (Entrée)				Salade de pommes de terre à la méridionale				Bolée de concombre sauce bulgare				Crêpe dorée à l'emmental				Salade de chèvre chaud			
	Poireaux à la vinaigrette				Salade de boulgour aux petits légumes frais				Salade d'avocat vinaigrette				Rillettes de thon du chef				Taboulé marocain				Bolée d'endives aux agrumes				Salade de pommes de terre à la Lyonnaise(saucisson à l'ail et cornichons)			
Plats	Pièce de rôti de porc frais braisée				Omelette fraîche aux oignons confits				Paupiette de veau à la crème				Filet de poulet mariné au soja				Pièce de veau hachée au jus				Joue de boeuf confite				Tranche gigot d'agneau à l'estragon			
	Chili Con carne				Escalope viennoise				Macaroni du chef façon carbonara				Tarte fine aux oignons de la maison (Plat)				Clafoutis aux petits légumes frais de saison				Jambon grillé au jus				Poêlée de légumes frais façon wok aux émincés de dinde			
	Coeur de merlu poché				Aiguillettes de poisson pané				Filet de colin sauce béarnaise				Saumonette à la bordelaise				Marmite de colin et sa crème safranée				Dos de lieu, crémeux de crevettes				Dos de cabillaud et Crumble de chorizo de la maison			
	Coeur de merlu sauce choron				Filet de poisson meunière				Filet de colin poché				Saumonette et son quartier de citron				Filet de colin grille				Filet de lieu poché				Dos de cabillaud rôti aux aromates			
Garnitures	Riz créole				Haricots verts braisés				Courgettes sautées aux herbes				Mitonné de petits pois aux oignons				Gnocchi au beurre				Haricots beurre en persillade				Mijoté de flageolet de la maison			
	Poêlée de légumes façon tajine				Pommes de terre vapeur fraîches				Semoule				Salade verte fraîche				Salade verte fraîche				Penne au beurre demi-sel				Pommes de terre sarladaises			
	Purée de haricots verts				Purée de pommes de terre fraîches				Purée de brocolis de la maison				Purée de céleri				Purée de chou fleur				Purée de carottes fraîches des landes				Purée de patate douce du Chef			
Fromages / Laitages	Saint Nectaire				Cabrette				Brie				Gouda				Camembert				Tomme noire				Fourme d'ambert			
	Emmental				velouté fruit				Tomme grise				Bûche du Pilat				Bleu				Petit fromage frais ail et fines herbes				Port salut			
Desserts	Liégeois chocolat de la maison				Fruits frais de saison				Crème catalane à la cannelle				Mousse au chocolat				Salade de fruits frais du moment				Crème dessert spéculoos				Coupe de pêche au sirop façon melba (coulis fruits rouges et chantilly)			
	Mousse au citron				Crème dessert vanille				Fruits frais de saison				Pomme cuite et son caramel beurre salé				Blanc manger Coco coulis de fruits exotiques				Salade de fruits exotiques				Liegeois vanille			
	Gâteau au yaourt de la maison				Donut's sucré				Cake aux pommes de la maison				Bavarois à la poire de la maison				Moelleux au chocolat du chef				Tarte aux poires bourdaloue				Nid de Pâques au chocolat de la maison			