

Sem. 35 - 24/08/2026 au 30/08/2026

	LUNDI 24	Midi	Soir	MARDI 25	Midi	Soir	MERCREDI 26	Midi	Soir	JEUDI 27	Midi	Soir	VENREDI 28	Midi	Soir	SAMEDI 29	Midi	Soir	DIMANCHE 30	Midi	Soir
Potage	Velouté de légumes frais			Potage parmentier (poireaux, pomme de terre)			Mouliné campagnard			Crème Choisy (laitue)			Potage de légumes frais			Soupe à l'oignon			Velouté de bolets du chef		
Entrées	Mirepoix de légumes frais vinaigrette			Taboulé libanais de notre chef			Salade de tomates vinaigrette			Tranche de Pastèque			Rosette et ses condiments			Salade mexicaine (haricots rouges, avocats et poivrons)			Tranche de melon charentais		
	Crêpe dorée gratinée à l'emmental			Julienne de carottes vinaigrette au miel			Salade de pâtes aux crudités			Salade de concombres ciboulette			Timbale de céréales aux agrumes			Cœurs de palmier aux oignons rouges & vinaigrette balsamique			Salade de riz, échalotes et raisins		
Plats	Mijoté de cochon frais à la crème d'ail			Joue de bœuf au paprika			Pièce de Rôti de veau au jus			Pièce de rôti de dinde, jus au curry			Fricassée de rognons à la moutarde à l'ancienne			Colombo de poulet			Echine de porc confite à l'ail		
	Emincés de dinde			Cordon bleu de dinde			Chipolatas grillées aux herbes			Pizza de la maison au bœuf			Pain d'aubergines sauce tomate			Manchons de canard confits au four			Assiette anglaise (sans porc)		
	Dos de colin à l'armoricaine			Coeur de merlu crème de basilic			Filet de lieu sauce Nantua			Saumonette sauce béarnaise			Filet de lieu noir sauce vierge			Aile de raie aux câpres			Pavé de saumon à l'oseille		
	Dos de colin poché			Coeur de merlu poché			Filet de lieu rôti			Saumonette et son quartier de citron			Filet de lieu poché			Aile de raie en papillote			Pavé de saumon cuit à l'unilatérale		
Garnitures	Coquillettes au beurre demi-sel			Haricots verts en persillade			Julienne de légumes frais			Courgettes fraîches sautées en persillade			Semoule à l'huile d'olive			Carottes fraîches en persillade			Tagliatelles à l'huile d'olive		
	Fine piperade du chef			Pommes de terre fraîches fondantes			Poêlée de légumes frais du moment façon tajine			Salade verte fraîche			Salade verte fraîche			Brocolis en persillade			Salade de crudités de saison		
	Purée de carottes fraîches (s/pdt)			Purée de céleri			Ecrasé de pommes de terre fraîches au parmesan			Purée de chou fleur			Purée de panais frais			Purée de haricots verts			Purée de patate douce du Chef		
Fromages / Laitages	Edam			Petit fromage fondu			Bûche du Pilat			Tomme blanche			Mimolette			Saint Nectaire			Comté		
	Tomme noire			Carré frais			Emmental			Bleu			Brie			Bonbel			Petit fromage frais		
Desserts	Coupe d'Abricots au sirop			Crème dessert vanille			Fruits frais de saison			Ile flottante et sa crème anglaise vanillée			Salade de fruits frais de saison de nos régions			Fruits frais de saison			Crème catalane de la maison		
	Panna cotta à la confiture de fraise			Fruits frais de saison			Entremet chocolat et pralins torréfiés			Œufs au lait de la maison et son caramel à l'orange			Mousse au café du chef			Entremet caramel			Fruits frais de saison		
	Tarte aux poires bourdaloue			Moelleux au chocolat du chef			Tarte tropézienne			Moelleux aux pommes de tatie Rosette			Tarte aux fruits maison			Gaufre et coulis de chocolat			Paris Brest		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

* Plats complets