

Sem. 39 - 21/09/2026 au 27/09/2026

	LUNDI 21	Midi	Soir	MARDI 22	Midi	Soir	MERCREDI 23	Midi	Soir	JEUDI 24	Midi	Soir	VENDREDI 25	Midi	Soir	SAMEDI 26	Midi	Soir	DIMANCHE 27	Midi	Soir
Potage	Velouté de céleri rave frais			Velouté de haricots verts			Crème Choisy (laitue)			Potage maraîcher			Potage à l'oseille			Velouté de légumes frais			Velouté de bolets du chef		
Entrées	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette			Mirepoix de légumes frais mayonnaise			Rosette et ses condiments			Tranche de melon charentais			Salade fraîche croquante aux dés de mimolette			Taboulé oriental à la menthe			Asperges vinaigrette		
	Salade de pommes de terres à la ciboulette			Champignons à la grecque de la maison			Salade de pâtes tricolores			Rillettes de sardines au fromage frais du Chef			Salade de riz, échalotes et raisins			Bolée de concombre vinaigrette balsamique			Julienne de céleri rave frais en rémoulade		
Plats	Mijoté de cochon frais au chorizo			Haut de cuisse de poulet aux oignons			Le vrai parmentier de bœuf du chef			Echine de porc du chef à la moutarde à l'ancienne			La Bolognaise végétarienne de notre chef			Sauté de poulet sauce au cidre			Saucisse de Toulouse confite maison		
	La véritable tomate fraîche farcie au bœuf haché			Joue de bœuf confite			Omelette fraîche de notre chef au fromage			Le Cook and cheese de notre Chef			Cornet de jambon à la russe			Andouillette grillée et sa compotée d'oignons			Saute de lapin à la paysanne		
	Filet de colin sauce dieppoise			Dos de colin sauce citronnée			Risotto de la maison aux fruits de mer			Saumonette sauce hollandaise			Filet de merlu à l'indienne			Filets de hareng marinés			Gratiné de poisson sauce aurore		
	Filet de colin poché			Dos de colin poché			Filet de lieu rôti			Saumonette et son quartier de citron			Coeur de merlu poché			Pavé de lieu "juste grillé"			Papillote de poisson du marché aux légumes de saison		
Garnitures	Farfalles au beurre demi-sel			Courgettes braisées			Salade verte fraîche			Haricots verts en persillade			Blé pilaf			Brocolis en persillade			Mijoté de flageolet de la maison		
	Semoule au jus			Pommes de terre fraîches fondantes			Poêlée de légumes frais de saison confits			Pommes noisettes			Aubergines grillées			Pommes à l'huile			Légumes frais sautés		
	Purée de courgettes			Ecrasé de pommes de terre fraîches au parmesan			Purée de petits pois			Purée de carottes fraîches (s/pdt)			Purée de chou fleur			Purée de pois cassé de la maison			Purée de patate douce du Chef		
Fromages / Laitages	Bonbel			Petit fromage fondu			Gouda			Tomme blanche			Brie			Bleu			Edam		
	Saint Nectaire			velouté fruit (Yaourt)			Carré demi sel			Emmental			Comté			Bûche de chèvre			Petit fromage frais		
Desserts	Fruits frais de saison			Semoule au lait			Salade de fruits frais du moment			Ile flottante et sa crème anglaise			Pomme fraîche cuite aux amandes			Ananas frais			Panna cotta au coulis de fruits exotiques		
	Liégeois au chocolat			Fruits frais de saison			Mousse ardéchoise maison			Poire au sirop			Crème catalane de la maison			Crème dessert créole			Coupe d'Abricots au sirop		
	Tarte croisillon abricot			Beignet aux pommes			Tiramisu de la maison			Moelleux au chocolat du chef			Baba au rhum du chef et sa crème pâtissière Madame			Paris Brest			Tarte au citron doux meringué		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

* Plats complets