

Sem. 40 - 28/09/2026 au 04/10/2026

	LUNDI 28	Midi	Soir	MARDI 29	Midi	Soir	MERCREDI 30	Midi	Soir	JEUDI 01	Midi	Soir	VENREDI 02	Midi	Soir	SAMEDI 03	Midi	Soir	DIMANCHE 04	Midi	Soir
Potage	Crème de butternut			Potagère de légumes frais			Potage parmentier (poireaux, pomme de terre)			Potage cultivateur de légumes frais			Crème de champignons			Velouté de légumes frais			Crème de volaille		
Entrées	Terrine de campagne et ses condiments			Salade de perles aux petits légumes frais			Timbale de céréales			Salade d'avocat vinaigrette			Salade riz aux crudités			Crêpe dorée à l'emmental			Salade verte fraîche aux petits lardons et ses petits croûtons		
	Bolée d'endives au Bleu			Œufs durs mayonnaise AU CURRY			Julienne de chou rouge vinaigrette balsamique			Salade de pommes de terre au cervelas			Bolée de concombre sauce bulgare			Julienne de betteraves vinaigrette			Œufs durs mimosa		
Plats	Aiguillettes de poulet marinées			Paleron de bœuf braisé			Mijoté de cochon frais sauce soja			Quiche du chef aux trois fromages			Paupiette de dinde au jus			La blanquette de veau de la mère Brazier			Cuisse de pintade sauce normande		
	Jambon grillé sauce barbecue maison			Haut de cuisse de poulet façon Tex-Mex			Boulettes de bœuf façon tajine			Pilons de poulet rôtis			Torti à la carbonara			Emincé de porc sauce moutarde			Cake du chef à la fête et aux épinards		
	Filet de cabillaud au paprika			Filet de poisson meunière sauce tartare			Saumonette façon rougail de la maison			Filet de lieu sauce normande			Filet de lieu et son crémeux de citron			Brandade de poisson blanc gratinée			Pavé de saumon à l'oseille		
	Filet de cabillaud sauce vierge			Dos de colin poché			Saumonette et son quartier de citron			Filet de lieu poché			Filet de lieu rôti			Coeur de merlu poché			Filet de saumon poché		
Garnitures	Le gratin dauphinois de notre chef			Blé pilaf			Poêlée de légumes façon wok			Spaghettis au fromage			Haricots beurre en persillade			Carottes fraîches en persillade			Tagliatelles au beurre		
	Coquillettes			Pommes de terre fraîches fondantes			Semoule à l'huile d'olive			Dés de butternut aux épices douces			Tortis au beurre			Salade verte fraîche			Salade verte fraîche		
	Purée de courgettes			Ecrasé de pommes de terre fraîches au parmesan			Purée de carottes fraîches des landes			Purée de pois cassé de la maison			Purée de haricots verts			Purée de potiron			Purée de patate douce du Chef		
Fromages / Laitages	Tomme noire			Petit suisse nature			Bûche du Pilat			Petit fromage frais ail et fines herbes			Camembert			Fourme d'Ambert			Comté		
	Saint morêt			Cabrette			Tomme grise			Mimolette			Bûche de chèvre			Gouda			Petit fromage fondu		
Desserts	Cocktail de fruits au sirop			Riz au lait individuel			Fruits frais de saison			Gâteau de semoule aux raisins			Entremet vanille			Fruits frais de saison			Salade de fruits exotiques		
	Crème dessert praliné			Fruits frais de saison			Crème catalane de la maison			Mousse à la noix de coco maison			Ananas frais au sirop miel gingembre			Œufs au lait de la maison			Crumble de poires fraîches		
	Gaufre façon pain perdu et sa chantilly			Moelleux au chocolat et orange du chef			Tarte au citron doux meringué			Opéra			Tarte tropézienne			Tarte fine aux pommes maison			Eclair au chocolat		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

* Plats complets