

Sem. 41 - 05/10/2026 au 11/10/2026

	LUNDI 05			Midi	Soir	MARDI 06			Midi	Soir	MERCREDI 07			Midi	Soir	JEUDI 08			Midi	Soir	VENDREDI 09			Midi	Soir	SAMEDI 10			Midi	Soir	DIMANCHE 11			Midi	Soir
Potage	Crème de petits pois					Velouté de lentilles corail					Velouté Dubarry					Velouté de légumes frais					Velouté de bolets du chef					Bouillon de bœuf Alphabet					Soupe à l'oignon				
Entrées	Bolée de chou blanc à la japonaise					Mirepoix de légumes frais mayonnaise					Salade mexicaine (haricots rouges, avocats et poivrons)					Salade de concombres ciboulette					Julienne de radis noir vinaigrette citronnée					Timbale de boulgour aux fruits secs					Asperges vinaigrette				
	Poireaux frais et sa gribiche maison					Allumette au fromage					Caviar d'aubergines de la maison					Salade de crozet aux dés de jambon, cornichons et échalote					Salade d'haricots beurre aux fines herbes					Bolée d'endives aux pommes fraîches					Salade de pois chiche aux oignons rouges et menthe				
Plats	Palette de porc à la diable					Sauté de dinde à l'orientale					Pièce de bœuf haché sauce aux champignons					Le véritable bœuf bourguignon du chef					Le véritable cassoulet de la maison					Boudin noir aux pommes					Sauté de canard sauce au poivre				
	Boulettes d'agneau sauce coco curry					Tortilla du chef aux oignons					Blanc de poulet sauce chasseur					Wings de volaille					Pizza de la maison au bœuf					Gratin de tortellini ricotta et épinards à la tomate					Filet de dinde grillé au jus d'herbes de Provence				
	Dos de colin au beurre d'orange					Aiguillettes de poisson pané					Dos de merlu à l'espagnole					Calamars à la sétoise					Filet de poisson meunière sauce béarnaise					Aile de raie, beurre nantais					Marmite de fruits de mer du Chef sauce Nantua				
	Dos de colin poché					Filet de lieu poché					Coeur de merlu poché					Calamars en persillade					Filet de lieu rôti					Aile de raie en papillote					Filet de lieu poché				
Garnitures	Haricots plats en persillade					Jeunes carottes fraîches braisées					Blé parfumé					Riz pilaf					Coudes rayés					Blettes sautées en persillade					Pommes de terre vapeur fraîches				
	Poêlée de petits légumes frais					Pomme de terre sautées à l'ail doux					Fine piperade du chef					Brocolis en persillade					Salade verte fraîche					Semoule parfumée					Poêlée de champignons de Paris en persillade				
	Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison					Écrasé de butternut aux épices douces					Purée de chou fleur					Purée de céleri					Purée de panais frais					Purée de pois cassé de la maison					Purée de patate douce du Chef				
Fromages / Laitages	Gouda					Petit fromage frais					Tomme blanche					Mimolette					Petit fromage frais ail et fines herbes					Brie					Cantal				
	Saint Nectaire					Chavroux					Bleu					Camembert					Edam					Fourme d'Ambert					Petit fromage fondu				
Desserts	Fruits frais de saison					Ile flottante j+4					Blanc manger Coco de la maison					Mousse au chocolat maison					Fruits frais de saison					Salade de fruits frais du moment					Panna cotta au caramel beurre salé				
	Coupe d'ananas au sirop					Crème dessert vanille					Semoule au lait aux raisins secs					Salade de mangue vanillée					Entremet praliné du chef					Yaourt aromatisé					Fruits frais de saison				
	Gateau basque					Donut's sucré					Tarte tropézienne					Flan pâtissier					Bavarois à la poire de la maison					Far breton de la maison					Tarte aux poires Bourdaloue				
Pains	Pain					Pain					Pain					Pain					Pain					Pain					Pain				

* Plats complets