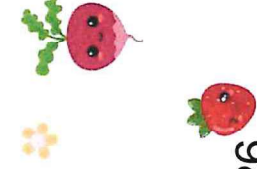




Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 12 octobre 2026 au 16 octobre 2026



Lundi

Poivrons rôtis à la féta et
haricots rouges



Quenelles de volaille sauce
tomate piment Espelette



Boulgour

Babybel



Pomme bicolore



Mardi

Salade de maïs pois chiche



Omelette nature et sauce
crème ail et fromage Italien

Pommes de terre bio vapeur



Emmental

Banane



Mercredi

Carotte râpées bio à
l'indienne



Sauté de veau à l'orange

Patate douce

Mimolette

Mousse chocolat blanc et
coulis de mangue

Jeudi

Chou rouge bio vinaigrette à
la dijonnaise



Aiguillettes de poulet à
l'orientale

Purée de pomme de terre et
betterave



Yaourt nature et gelée de
myrtilles

Gâteau d'anniversaire -
Gâteau au yaourt myrtille



Vendredi

Courgettes râpées à la
tomme ail des ours



Filet de colin à l'oseille



Duo des tagliatelles et
poêlée d'haricots verts



Tartare ail et fines herbes

Kiwi

Semaine du goût



fabrication maison