

Vos menus de la semaine du Lun 06 Avr 2026 au Dim 12 Avr 2026

Des plats fait maison pour des menus d'exception

Lun 6 Avril, 2026

MENU A

crème d'asperges vertes
chou-fleur sec cocktail

échine de porc sauce crémeuse
—
tortis

gouda
bavarois chocolat

MENU B

—
—
—
—
—
—

LES PETITS PLUS

PAIN ET VIENNOISERIES

- A. Pain au chocolat (1,80€)
- B. Croissant (1,50€)
- C. Pain platine (2,10€)

PÂTISSERIES

- D. Tarte de saison (18€)
- E. 12 chouquettes (3,50€)
- F. Madeleine (3,50€)
- G. Financiers (3,50€)

FRUITS

- H. Corbeille de fruit de saison (7€)

Mar 7 Avril, 2026

MENU A

potage jardinière de légumes
crêpe aux champignons

steak haché
jeunes carottes
pommes rissolées

cotentin ail et fines herbes
compote banane

MENU B

potage jardinière de légumes
frisée au chèvre

brouillade d'œufs aux fines herbes
—
—

cotentin ail et fines herbes
crème dessert

Mer 8 Avril, 2026

MENU A

potage carottes à la crème
macédoine mayonnaise

cuisse de poulet rôti à la provençale
—
semoule

emmental
fruit de saison

MENU B

potage carottes à la crème
salade surimi

tresse de volaille forestière
salade rousse
—

emmental
yaourt aromatisé

Jeu 9 Avril, 2026

MENU A

potage de chou-fleur
pomelos

chili con carne
—
riz

saint moret
fromage blanc

MENU B

potage de chou-fleur
œuf dur vinaigrette

poisson pané citron sauce aurore
chou-fleur
—

saint moret
kiwi

Ven 10 Avril, 2026

MENU A

crème de navets
céleri rémoulade

brandade de poisson
—
—

vache qui rit
pain d'épice / crème anglaise

MENU B

crème de navets
salade croûtons/emmental

tête persillée
—
pomme de terre au four

vache qui rit
flan vanille caramel

Sam 11 Avril, 2026

MENU A

velouté de légumes
chou blanc vinaigrette

saucisse fumée
aux lentilles
—

tartare aux noix
yaourt brassé fruit

MENU B

velouté de légumes
betteraves rouges

quiche du chef
—
—

tartare aux noix
ananas frais

Dim 12 Avril, 2026

MENU A

soupe au pistou
terrines de légumes sauce cocktail

goulash hongroise
—
tagliatelles

mini cabrette
beignet aux pommes

MENU B

soupe au pistou
salade garnie

croissant savoyard
—
—

mini cabrette
dessert lacté