

Vos menus de la semaine du Lun 13 Avr 2026 au Dim 19 Avr 2026

Des plats fait maison pour des menus d'exception

Lun 13 Avril, 2026

MENU A

crème parisienne
macédoine de légumes

tajine de volaille aux légumes et fruits
secs
—
—

camembert
fruit de saison

MENU B

crème parisienne
taboulé

pavé de merlu citron
brocolis à la crème
pommes à l'ail

camembert
crème dessert chocolat

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 14 Avril, 2026

MENU A

potage saveurs de saison
céleri aux raisins

courgette farcie
—
pommes rissolées

carré frais
yaourt aux fruits

MENU B

potage saveurs de saison
haricots beurre persillés

quiche lorraine
salade aux croûtons
—

carré frais
banane

Mer 15 Avril, 2026

MENU A

crème de champignons
feuilleté au fromage

alouette de bœuf aux oignons grelots
—
purée

edam
compote / madeleine

MENU B

crème de champignons
radis roses

ravioli au fromage sauce tomate
—
—

edam
pêche au sirop

Jeu 16 Avril, 2026

MENU A

potage de légumes verts
pomelos

couscous garni (poulet, merguez)

—
semoule

emmental
fruit de saison

MENU B

potage de légumes verts
betteraves rouges à l'échalote

œufs brouillés jambon/pdt/fromage

—
—

emmental
dessert lacté

Ven 17 Avril, 2026

MENU A

potage maraîcher
salade de tortis aux légumes

filet de colin meunière
poireaux carottes
pommes de terre à la crème

tartare ail et fines herbes
fromage blanc framboises

MENU B

potage maraîcher
salade de mâche – maïs

rougail de saucisse
—
riz

tartare ail et fines herbes
flan vanille

Sam 18 Avril, 2026

MENU A

velouté d'antan
œuf dur mayonnaise

escalope de porc
potée de chou vert
—

tome noire
mousse chocolat

MENU B

velouté d'antan
sardine au citron

langue de bœuf sauce cornichon
légumes du pot
—

tome noire
fruit de saison

Dim 19 Avril, 2026

MENU A

velouté aux quatre légumes
pâté de foie – cornichon

poitrine de veau farcie sauce
forestière
carottes persillées
gratin dauphinois

cantal
tarte à la rhubarbe

MENU B

velouté aux quatre légumes
coleslaw

cannelloni à la ricotta épinards
—
—

cantal
fruit au sirop