

Plus de 80% de nos menus sont fait maison



Vous proposent leur menu Du 05 au 11 Janvier 2026 Menu 13

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Fond d'artichaut vinaigrette Navarin d'agneau au thym (Viande : France) Haricots beurre Entremets praliné au lait BIO	Lundi 05 St Édouard	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison
Pâté de campagne-Cornichons Dos de colin sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 06 St Melaine	Potage de légumes perles du japon Endives au jambon Duo de salade verte Semoule de riz au lait chaude
Céleri rémoulade Paupiette de veau (Viande : France) Purée de panais Fondant au chocolat et crème anglaise	Mercredi 07 St Raymond	Velouté de poireaux Lasagnes saumon épinards Plateau de fromages Cocktail de fruits
Carottes râpées vinaigrette Saucisse aux choux (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt BIO	Jeudi 08 St Lucien	Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid Printanière de légumes Plateau de fromages Crème dessert vanille
Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 09 St Alix	Potage de légumes alphabet Assiette de raclette Entremets caramel au lait BIO
Salade fromagère au chou Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (Viande : France) Riz pilaf Fromage blanc à la vanille	Samedi 10 St Guillaume	Bouillon de poule vermicelles Roulé jambon Plateau de fromages Fruit de saison
Tarte fine de poireaux Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes de terre duchesses Galette des rois	Dimanche 11 St Paulin Apéritif-	Velouté de panais Saucisson à l'ail Cornichons Macédoine de légumes vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergène Menus Automne/Hiver