



SEMAINE DU 30/03/2026 AU 05/04/2026

MENUS MIDI

TARIFS
SEMAINE : 14,50 €
DIMANCHE ET JOURS FERIES MIDI : 16,00 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage Accras de Morue sauce fromage blanc et fines herbes Paupiette de Veau Petits-pois Paysanne Riz au lait	Potage Salade à la Russe Parmentier Saumon- Epinards Salade Verte Flan Patissier	Potage Terrine de Poisson Porc au Caramel Riz Cantonais Chocolat Liégeois	Potage Assiette de Crudités Entrecôte Sauce au poivre Frites Maison Baba au Rhum	Potage Salade Savoyarde Blanquette de Dinde Coquillettes Panna Cotta au Chocolat	Potage Tartelette Epinards- Feta Saucisse de Toulouse Lentilles mijotées Coupe Glacée	Potage Bouchée aux Fruits de Mer Aiguillettes de Canard Sauce aux Myrtilles Gratin Dauphinois et Carottes Confites Tarte Amandine aux Poires

MENUS SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage Œuf Cocotte au Chorizo Colombo de poulet Riz Pilaf Pomme au Four, Speculoos	Potage Pizza aux Champignons Gigot d'agneau Flageolets Mousse Mascarpone et Kiwi	Potage Céleri Rémoulade Lasagnes de bœuf Salade Verte Mousse au Citron	Potage Salade de Chèvre Chaud Lapin aux Pruneaux Pommes Boulangères Crème Caramel	Potage Jambon de Pays Filet de Truite, Berure Maître d'Hôtel Fondue de poireaux Gâteau à l'Italienne	Potage Salade Collioure Entrecôte Sauce au Vin Frites Maison Fromages Blanc Coulis Fruits Rouges	Potage Riilettes de Sardines Travers de Porc Tex-Mex Gratin de Chou Romanesco Fondant au Chocolat

Inclus un quart de vin par personne et par menu. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

