

MENU DU 10 AU 16 Aout 2026 (S33)

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
Salade du pêcheur	Salade d'haricots Echalottes	Salade de pâtes	Carottes râpées	Champignons à la grecque	Pâté grand mère	Salade ardéchoise
Poulet Basquaise	Ragout de lentilles	Steak haché au jus	Chipolatas grillés	Filet de colin sauce citron	Sauté de veau aux olives	Roti de porc sauce moutarde
Semoule		Fondue de poireaux	Frites	Carottes vichy	Tagliatelles de légumes	Pomme de terre nouvelles
Bûche du pilat	St Nectaire	Saint paulin	Buche bleue	Cantal	Reblochon	Gouda
Salade de fruits	Moelleux chocolat crème anglaise	Fraises au sucre	Abricots	Pêche	Coupe Glacée	Coupe fruits rouges chantilly
Soir	Meringué	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Velouté de Asperges	Velouté de légumes	Velouté de Tomates	Velouté de légumes	Velouté de Cresson	Velouté de légumes	Velouté de légumes
Jambon de dinde	Cake thon / olives	Riz cantonnais	Viande froide	Pâtes Carbonara	Tartine Campagnardes	Saucisson chaud
Flan de courgettes	Salade verte		Purée de petits pois		Salade verte	Poêlée de légumes
Kiri	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt aromatisé	Brebis crème	F.blanc battu	Carré président
Compote de coing	Pomme en quartier	Poire aux épices	Prunes	Pomme	Pastèque	Abricots

Plat fait Maison

Toutes nos viandes sont d'origine Francaise

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit.....