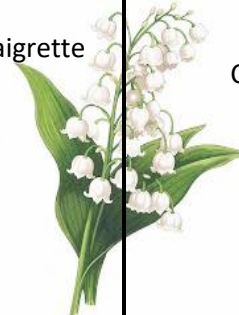






DU 18 AU 22 MAI 2026



<i>Menus</i>	
L U N D I	<p>Pâté de campagne & cornichons 🍷</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE GRATIN DE CHOU-FLEUR 🍷</p> <p>Compote pomme spéculoos</p> <p>Pâté de campagne & cornichons 🍷</p> <p>QUICHE LORRAINE 🍷</p> <p>Compote pomme spéculoos</p>
M A R D I	<p>Tomates vinaigrette 🍷</p> <p>FILET DE POULET SAUCE CRÈME PÂTES CAROTTES 🍷</p> <p>Chou vanille</p>
M E R C R E D I	<p>Coleslaw breton (carottes & chou-fleur) vinaigrette 🍷</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE FRITES AU FOUR SALADE VINAIGRETTE 🍷</p> <p>Liégeois café</p>  <p>Coleslaw breton (carottes & chou-fleur) 🍷</p> <p>BOUDIN NOIR FRITES AU FOUR 🍷</p> <p>Liégeois café</p>
J E U D I	 <p>Salade composée 🍷</p> <p>PAELLA 🍷</p> <p>Flan pâtissier du chef</p> 
V E N D R E D I	<p>Saucisson à l'ail & cornichons 🍷</p> <p>WATERZOI DE POISSON RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES SAUCE CRÈME 🍷</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Saucisson à l'ail & cornichons 🍷</p> <p>BRUSCHETTA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE 🍷</p> <p>Fruit de saison</p>



Chaque jour, une part de fromage dans votre menu