

MENU : STANDARD MERCI DE COCHER LA CASE A DROITE DES PLATS CHOISIS

	LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026	SAMEDI 03/01/2026	DIMANCHE 04/01/2026
ENTREES	Carottes Râpées maison <input type="checkbox"/>	Assiette anglaise* <input type="checkbox"/>	Menu Réveillon <input type="checkbox"/>	Menu Jour de l'An <input type="checkbox"/>	Crudités crème curry <input type="checkbox"/>	Samoussa de bœuf <input type="checkbox"/>	Salade de brocolis aux noix <input type="checkbox"/>
	Salade de hareng <input type="checkbox"/>	Velouté de carottes et coriandre <input type="checkbox"/>	20.90 €	20.90 €	Salade montagnarde* <input type="checkbox"/>	Flamenkuche* <input type="checkbox"/>	Céleri rémoulade <input type="checkbox"/>
Potage	Potage de brocolis <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/>	Mousse d'asperges, saumon et aneth	Bouchée forestière à la crème de morilles	Velouté d'asperges <input type="checkbox"/>	Velouté de blettes <input type="checkbox"/>	Potage poireaux pomme de terre <input type="checkbox"/>
PLATS	Saumonette à la tapenade <input type="checkbox"/>	Filet de daurade à la tapenade <input type="checkbox"/>	Boudin blanc sauce foie gras	Filet de truite sauce bisque de homards	Calamars à l'armoricaine <input type="checkbox"/>	Paupiette de veau <input type="checkbox"/>	Sauté de poulet <input type="checkbox"/>
UNIQUES	Haricots verts persillés aux olives	Poêlée campagnarde	Pommes de terre grenailles au beurre et sel de guérande	Carottes, panais, patates douces et fèves rôtis	Ebly	Petits pois	Basquaise de légumes
©	Coquelet rôti aux champignons <input type="checkbox"/>	Tagliatelles à la bolognaise © <input type="checkbox"/>	Emmental	Saint-Nectaire	Rosbeef saignant <input type="checkbox"/>	Cordon bleu <input type="checkbox"/>	Jambon Tex Mex <input type="checkbox"/>
	Potatoes maison aux herbes		Cube vanille tonka	Sapin aux deux chocolats	Purée de légumes verts	Flan de légumes	Haricots rouges
FROMAGES	Fromage à pâtes dures du jour <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/>			Tomme blanche <input type="checkbox"/>	Coulommier <input type="checkbox"/>	Comté <input type="checkbox"/>
	Vache picon <input type="checkbox"/>	Boursin nature <input type="checkbox"/>			Carré frais <input type="checkbox"/>	Tartare noix <input type="checkbox"/>	Chavroux <input type="checkbox"/>
LAITAGE	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Menu Standard <input type="checkbox"/>	Menu Standard <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt nature <input type="checkbox"/>
DESSERTS	Tarte ananas coco <input type="checkbox"/>	Eclair vanille <input type="checkbox"/>	13.90 €	13.90 €	Gâteau framboisier <input type="checkbox"/>	Paris-Brest <input type="checkbox"/>	Grillé aux pommes <input type="checkbox"/>
	Tarte tropézienne <input type="checkbox"/>	Poire <input type="checkbox"/>	Salade du chef	Tarte aux champignons	Kaki <input type="checkbox"/>	Mousse citron <input type="checkbox"/>	Crème aux œufs <input type="checkbox"/>
Sans Sucre	Compote pomme fraise <input type="checkbox"/>	Compote pomme banane <input type="checkbox"/>	Poisson sauce vierge	Volaille au lait de coco	Compote pomme pruneaux <input type="checkbox"/>	Compote pomme coing <input type="checkbox"/>	Compote pomme fraise <input type="checkbox"/>
REPLACEMENT	REPLACEMENT	REPLACEMENT	Poireaux à la béchamel	Penne	REPLACEMENT	REPLACEMENT	REPLACEMENT
BASE POISSON	Poisson à la crème de fenouil <input type="checkbox"/>	Poisson sauce crème citron <input type="checkbox"/>	Croc Lait	Délice au chèvre	Poisson au safran <input type="checkbox"/>	Poisson sauce hollandaise <input type="checkbox"/>	Poisson bordelaise <input type="checkbox"/>
BASE VOLAILLE	Blanquette de volaille <input type="checkbox"/>	Volaille au curry <input type="checkbox"/>	Feuillantine au chocolat	Tarte au citron	Volaille sauce poivre <input type="checkbox"/>	Volaille sauce béarnaise <input type="checkbox"/>	Volaille à la citronnelle <input type="checkbox"/>
BASE ŒUF	Brouillade d'œufs concassé de tomate <input type="checkbox"/>	Œuf dur tomate basilic <input type="checkbox"/>	Attention, pour le 31 Décembre et 1er Janvier vous devez choisir : soit le menu Réveillon à 20,90 Euros soit le menu standard à 13,90 Euros. Merci pour votre compréhension		Omelette piperade <input type="checkbox"/>	Œufs brouillés pointe ciboulette <input type="checkbox"/>	Omelette nature <input type="checkbox"/>
AVEC	AVEC	AVEC			AVEC	AVEC	AVEC
GARNITURES	Potatoes maison aux herbes <input type="checkbox"/>	Tagliatelles <input type="checkbox"/>			Riz blanc <input type="checkbox"/>	Flan de légumes <input type="checkbox"/>	Basquaise de légumes <input type="checkbox"/>
	Purée de potimarron <input type="checkbox"/>	Purée de choux de bruxelles <input type="checkbox"/>			Purée de navets <input type="checkbox"/>	Purée de lentilles corail <input type="checkbox"/>	Purée Saint-Germain <input type="checkbox"/>
SUPPLEMENT	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>	Potage <input type="checkbox"/>