

MENU DU 5 OCTOBRE au 9 OCTOBRE 2026

FORMULE COMPLETE = Entrée + Plat + Dessert + Boule de pain = 11,20€

FORMULE EXPRESS = Entrée OU Dessert + Plat + Boule de pain = 10,20€

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREES

Assiette de charcuterie

1,85€

Crêpe emmental et comté

1,90€

Terrine de légumes

1,65€

Assiette de charcuterie

1,85€

Feuilleté aux légumes

1,90€

Taboulé

1,65€

Assiette de charcuterie

1,85€

Tarte Auvergnate

1,90€

Poireaux vinaigrette

1,65€

Assiette de charcuterie

1,85€

Pizza

1,90€

Concombres

1,65€

Assiette de charcuterie

1,85€

Mini croque

1,90€

Salade du Jour

1,65€

PLATS

Plat au choix

Saucisse de Toulouse

9,00€

Plat au choix

Poisson du Jour

9,00€

Plat au choix

Endive au jambon

9,00€

Plat au choix

Wings de Poulet

9,00€

Plat au choix

Sauté de Veau

9,00€

Ou

Haut de Cuisse de Poulet

9,00€

Ou

Tripes à la tomate

9,00€

Ou

Sauté de Gibier

9,00€

Ou

Sauté de Bœuf

9,00€

Ou

Poisson du Jour

9,00€

ACCOMAGNEMENTS

Carottes

Epinards

Polenta

Pommes sautées

Haricots verts

Riz

Poelée Wok

Flageolets

Julienne de légumes

Quinoa

Haricots beurre

Blé

Rostis

Tomates

Pomme vapeur

Pâtes

Pommes noisettes

Lentilles

Purée

Fondue de poireaux

DESSERTS

Poire rôtie au miel

1,65€

Crème brûlée

1,65€

Tiramisu

2,20€

Flan pâtissier

1,90€

Roulé aux fruits rouges

1,90€

Salade de fruits

1,65€

Tarte aux pommes

1,90€

Crumble

1,65€

Clafoutis

1,90€

Mousse au chocolat

1,90€

Mousse au chocolat

1,90€

Douceur aux marrons

1,65€

Assiette Gourmande

1,90€

Salade d'agrumes

1,65€

Pomme au four

1,65€