



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 12 Janvier au 18 Janvier 2026



LUNDI 12

MOUSSE DE CANARD
COTE DE PORC DANS L'ECHINE
COQUILLETES
CAMEMBERT
FRUIT

POTAGE
QUENELLE
EPINARDS
SIX DE SAVOIE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MARDI 13

SALADE DE POMMES DE TERRE
DOS DE CABILLAUD
RATATOUILLE
TARTARE
FRUIT



POTAGE
HACHI PARMENTIER
TOME NOIRE
COMPOTE

MERCREDI 14

CONCOMBRES A LA CREME
FRICADELLE AU POIVRE VERT
FRITES
YAOURT NATURE
FRUIT

POTAGE
ŒUF POCHE
CHAMPIGNONS
CARRE FRAIS
RIZ AU LAIT

JEUDI 15

HARICOTS VERTS AU THON EN SALADE
TARTIFLETTE
CHANTENEIGE
MIRABELLES AU SIROP

POTAGE
BOUDIN BLANC
CAROTTES A LA CREME
CAMEMBERT
CREME CAFE

VENDREDI 16

TOMATES MOZZARELLA
SAUMONETTE
CHOUX FLEUR
VACHE QUI RIT
GALETTE



POTAGE
CLAFOUTIS / LARDONS /
EMMENTAL / COURGETTES
EDAM
COUPELLE DE FRUIT

SAMEDI 17

ŒUF EN GELEE
ROGNONS
SALSIFIS
FROMAGE BLANC
FRUIT

POTAGE
PILON DE POULET
SPAGHETTIS
MIMOLETTE
YAOURT AUX FRUITS

DIMANCHE 18

TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE
EPAULE D'AGNEAU ROTIE
HARICOTS BLANCS
CAMEMBERT
TARTE AU CHOCOLAT MAISON

POTAGE
JAMBON
GRATIN DE POTIRONS
RONDELE
FRUIT



TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE DIFFÉRENTS ÉLEVAGES (Origine des viandes : voir tableau joint)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

*Produits décongelés

Josephine
Normand
HÔTEL RESTAURANT

Signature

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard