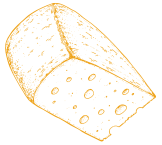
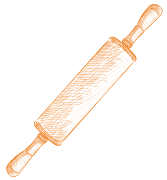
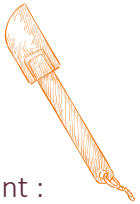
GROUPE restalliance
VOUS SERVIR PAR CŒUR





Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

du 9 novembre 2026 au 15 novembre 2026

Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11	Samedi 14/11	Dimanche 15/11
Acras (beignets) de morue épicés	Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade (mayonnaise moutardée)	Salade d'endives	Salade de pomme de terre au cervelas	Poireaux vinaigrette à l'échalote	Salade verte olive crouton
Raviolis gratinés	Escalope de dinde panée à la Viennoise	Tête de veau sauce gribiche	Escalope de porc grillée aux herbes de provence	Filet de colin rôti au citron	Aiguillettes de poulet au jus	Rôti de porc aux oignons caramélisés
Pâtes penne	Purée de patates douce	Écrasé de pommes de terre et panais	Frites steakhouse	Polenta crémeuse	Riz pilaf	Pâtes farfalle
Brocolis sautés à l'ail	Haricots verts vapeur			Courge rôtie	Salsifis à la tomate	Carottes et navets braisés
Fruits frais	Salade de fruits frais	Flan antillais (vanille et rhum)	Crème au café et biscuit	Coupe de pomme	Donuts	Paris Brest (chou, crème pralinée)
Potage Picard : poireau, pdt et oignon	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de potiron a la vache qui rit	Bouillon légumes et vermicelles (pâtes)	Potage de légumes	Potage de légumes
Pizzas légumes/fromage	Risotto au parmesan	Ravioli au boeuf sauce tomate	Tourte aux champignons	Œuf dur épinards, béchamel et croûtons à l'ail	Gratin de chou fleur pomme de terre dès de jambon	Feuilleté au saumon
Salade feuille de chêne blonde			Salade iceberg			Salade laitue vinaigrette
Crème dessert au caramel	Spécialité pomme framboise	Coupe de banane et mangue	Spécialité pomme ananas	Semoule au lait	Flan vanille nappé au caramel	Compote pomme pruneau

AOC AOP BBC BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com