

Jeudi
03/09/2026

Vendredi
04/09/2026

ENTREE

Melon local (X6 PERS)
Salade de riz hawaienne (x25 personnes)
Salade verte aux tomates (X15)

PLAT

Cappelletti 5 fromages
Saucisse de Toulouse sauce Zingara

GARNITURE

Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes)
Pdt fraiches sautees (x8)

FROMAGE

Fourme d'Ambert coupe
Yaourt aux fruits
Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

DESSERT

Beignet à la framboise (x8 personnes)
Pêche locale
Flan pâtissier (x10 personnes)

ENTREE

Salade verte au thon et citron (X15)
Jambon blanc local beurre et cornichon (x20 personnes)
Tomate vinaigrette

PLAT

Aubergines italienne plat (x12)
Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

GARNITURE

Poêlée de légumes (x12 personnes)
Riz basmati bio (x8) aux herbes et graines de courges bio

FROMAGE

tomme des alpes local
Yaourt aromatisé
Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

DESSERT

Banane Bio
Prunes de saison locale
Raisin local