



# Menu du jour

DU 22 AU 25 SEPTEMBRE 2026

## MARDI

### RICOTTA

POIRE, MIEL ET NOIX

\*\*\*\*\*

### RIGATONI

À LA CRÈME DE COURGETTE  
ET CITRON

OU

### ENTRECÔTE DE BOEUF

SAUCE AU POIVRE,  
FRITES ET SALADE

## MERCREDI

### VELOUTÉ DE POIS CHICHES ET MOULES

HUILE AU ROMARIN

\*\*\*\*\*

### TAGLIATELLE

À LA BOLOGNAISE

OU

### TRUITE SAUMONÉE

SAUCE AU SAFRAN,  
PURÉE DE CHOU-FLEUR,  
BROCOLI ET RIZ BASMATI

## JEUDI

### SAUMON FUMÉ À L'ORANGE

CROÛTONS ET BEURRE AUX HERBES

\*\*\*\*\*

### LINGUINE

AUX FRUITS DE MER

OU

### POLPETTE DE VEAU

SAUCE AU PARMESAN,  
CHAMPIGNONS SAUTÉS ET  
PURÉE DE POMMES DE TERRE

## VENDREDI

### CARPACCIO DE DAURADE

CITRONETTE ET FENOUIL SAUVAGE

\*\*\*\*\*

### ORECCHIETTE

AU RAGOÛT DE SAUCISSES

### FILET DE THON AU SÉSAME

OIGNONS AIGRE-DOUX,  
POMMES DE TERRE AU FOUR  
ET LÉGUMES

Entrée : 14.- | Plat du jour : 24.-  
Menu complet avec dessert : 44.-

