

A l'ardoise du 21 au 25 Septembre 2026

		Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
LE SALÉ	Entrée du jour 	Rillettes de saumon	Panacotta poivrons et fromage de brebis	Rillettes de canard	Salade de tomates, mais et concombre	Taboulé au chou fleur
	Plat du jour 	Filet mignon, sauce moutarde et pommes de terre sautées	Chili con carne	Andouille de canard ou confit de canard et gratin dauphinois	Axoa de veau ou crevette au lait de coco avec tagliatelles	Poulet mafé et semoule de couscous
	Plat du jour végétarien 	Pommes de terre basquaise et brouillade d'œufs aux herbes	Chili sin carne	Croque végé, salade et petits légumes	Crumble de légumes	Semoule aux légumes rôtis pois chiche et sauce yaourt citronné
	Pâtes 	Saumon et aneth	Façon bolognaise	Au confit de canard	Poulet oignons et sauce soja	Inspiration du chef
	Wrap gratiné 	Poulet basquaise	Thon, olive et tomate oignons	Façon bolognaise	Canard et tomates	Inspiration du chef
	Tarte 	Ricotta et courgettes menthe	Oignons et chèvre miel	Carotte cumin	Olive, tomate, fromage de brebis et origan	Chèvre champignons
LE SUCRÉ	Crumble 	Pomme banane	Pomme prune	Pomme vanille	Pomme chocolat	Pomme coco
	Dessert du jour	Moelleux aux fruits et brookie	Lemon curd	Riz au lait	Clafoutis aux fruits	Crème brûlée