

## Menus du jour semaine n° 51-2025

**Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus**

Plat du jour 15.80€

**Restaurant fermé Lundi et mardi midi**

**Mardi 16.12.2025**

Fermé le midi

**NOUVEAU** Les Mardis Soirée Raclette, tartiflette et boite chaude à partir de 19h15

**Mercredi 17.12.2025**

- Parmentier de légumes racines, sabayon de pommes de terres et mache acidulée
- Blanquette de veau à la moutarde, lard confit au genièvre, riz pilaf aux amandes
- Verrine pommes-poires, caramel beurre salé, crumble aux épices à spéculoos

**Jeudi 18.12.2025**

- Parmentier de légumes racines, sabayon de pommes de terres et mache acidulée
- Carré de porc origine France cuit à basse température, sauce à l'argousier BIO
- Verrine pommes-poires, caramel beurre salé, crumble aux épices à spéculoos

**Vendredi 19.12.2025**

**Restaurant complet le midi privatisation repas entreprise**

**Restaurant complet le soir privatisation repas entreprise**

**Samedi 20.12.2025**

- Parmentier de légumes racines, sabayon de pommes de terres et mache acidulée
- Soupe de poissons de roches, médaillon de saumon, galets au safran de l'Arzeliers, sauce aïoli
- Verrine pommes-poires, caramel beurre salé, crumble aux épices à spéculoos

**Dimanche 21.12.2025**

- Parmentier de légumes racines, sabayon de pommes de terres et mache acidulée
- Filet de dorade de méditerranée, sauce au vin blanc ciboulette et œufs de lump, flan de carottes
- Verrine pommes-poires, caramel beurre salé, crumble aux épices à spéculoos