

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 12 OCTOBRE		
MARDI 13 OCTOBRE	Magret de Canard aux Cèpes Choux Chantilly, sauce au Chocolat	
MERCREDI 14 OCTOBRE	Tomates et mozzarella Émincé de Volaille aux Morilles, Gratin Dauphinois et Poêlée d'Asperges Tarte aux Fraises, Sorbet à l'Abricot	
JEUDI 15 OCTOBRE		
VENDREDI 16 OCTOBRE	Quiche à la mode corse Mignon de Porc au Basilic, Fine Ratatouille et Riz Pilaf Entremets Royal au Chocolat, Croustillant Praliné	

VACANCES DE LA TOUSSAINT

Semaine du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 2 NOVEMBRE	Gnocchi à la Crème d'Ail Médailillon de Veau au Marsala, Aubergines à la Parmigiana Poire Pochée, sablé Breton à la Vanille	
MARDI 3 NOVEMBRE	Dos de cabillaud, Riz Pilaf Mille-Feuille Vanille-Limoncello	
MERCREDI 4 NOVEMBRE	Feuilleté de Saint-Jacques et Moules Côte de porc au Jus et Petits Légumes Aumônière Normande	
JEUDI 5 NOVEMBRE		Involtini d'aubergines à la ricotta Calamars farcis OU Carré de Porc au Miel et Citron Clafoutis Figes et son Sorbet
VENDREDI 6 NOVEMBRE	Œuf Parfait, potimarron et jambon ibérique Daurade Rôtie, Risotto de Petit épeautre aux Blettes Île Flottante et Mignardises	

Semaine du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026

Semaine Italienne

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 9 NOVEMBRE		
MARDI 10 NOVEMBRE	Tournedos au Chianti , Ecrasé de pommes de terre aux noisettes du Piémont Saint-Honoré alle Mandorle	
MERCREDI 11 NOVEMBRE		
JEUDI 12 NOVEMBRE	Filet mignon de Porc, Risotto au Butternut Tiramisu	Involtini d'aubergines au fromage Filet de Loup au Marsala et petits légumes OU Magret de canard à l'Amaretto et Balsamico, Flan Caramel à la ricotta sucrée
VENDREDI 13 NOVEMBRE	Gamberoni en ravioli Pollo alla Toscana, Gnocchi de pommes de terre à la Sauge Torta della Nonna	

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 16 NOVEMBRE	Arancini Poulet Chasseur et Pommes Cocotte Mille-feuille Vanille-Tonka	
MARDI 17 NOVEMBRE	Pavé de Thon, oignons confits et panisses Tarte Amandes-Poires	
MERCREDI 18 NOVEMBRE	Tarte fine à l'Oignon Tournedos sauté Châtelaine Bavarois aux Fraises sur Croustillant Coco	
JEUDI 19 NOVEMBRE	Longe de Porc Rôtie, Purée de pommes de terre Sablé Cœur Noisette, Crémeux Citron	Tartare de Poissons Exotiques Bisque de Poisson aux gambas OU Quasi de Veau confit à la Réglisse, Mille-feuille de Légumes Saint-Honoré
VENDREDI 20 NOVEMBRE	Maquereaux à l'Escabèche Poulet Cocotte Grand-Mère Riz au lait, Caramel aux Agrumes	

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 23 NOVEMBRE		
MARDI 24 NOVEMBRE	Bœuf Sauté aux Légumes Mousse Chocolat-Framboise, huile d'olive et fleur de sel	
MERCREDI 25 NOVEMBRE	Quiche aux Moules et Poireaux Magret de Canard à l'Orange et Petits Légumes Tarte aux Poires et Crème d'Amandes	
JEUDI 26 NOVEMBRE		Crème de Moules au Safran Cabillaud poché, Pois Chiches et Coriandre OU Carré de Porc au Jus et Petits Légumes Crêpes Flambées
VENDREDI 27 NOVEMBRE	Velouté Dubarry, Quenelle de Volaille Carré de Veau au Cap Corse, Polenta aux Cèpes Tiramisu	

Semaine du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 30 NOVEMBRE	Tartelette aux Oignons et Pickles Pavé de saumon, Lentilles Vertes et Sauce Vierge Charlotte aux poires	
MARDI 1 DÉCEMBRE	Ris de Veau, Ecrasé de Pommes de Terre Crème brûlée à la Clémentine	
MERCREDI 2 DÉCEMBRE	Avocat aux crevettes Pavé au Poivre ou au roquefort, pommes de terre Sautées, Châtaignes Poêlées et Asperges Crème brûlée à la Vanille et Tuiles aux Amandes	
JEUDI 3 DÉCEMBRE		Soupe de Poisson Dorade Rôtie, Fenouil Braisé à l'Anis OU Épaule d'Agneau farcie et Petits Légumes Mille feuille
VENDREDI 4 DÉCEMBRE	Tourte de Blettes, Brocciu et Menthe, suc de Tomates Carré de Porc sauce Charcutière, Gratin Dauphinois Forêt-Noire	

Semaine du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 7 DÉCEMBRE		
MARDI 8 DÉCEMBRE	Menu corse Tianu d'Agneau, Miel et Clémentines, Polenta Tiramisu au Brocciu	
MERCREDI 9 DÉCEMBRE	Foie gras, pain de mie, Chutney de Mangue Médailillon de Veau Duroc Marquise au Chocolat, Glace à la Pistache	
JEUDI 10 DÉCEMBRE	Dos de cabillaud, Haricots Tarbais Fondants, Chorizo Tarte Bourdaloue	Opéra de Foie Gras Loup soufflé au brocciu OU Ballotine de Volaille, Pistaches et Champignons Ananas Flambé
VENDREDI 11 DÉCEMBRE	Ravioles au Brocciu, Blettes et Menthe Pavé de Saumon mi-fumé, lentilles vertes à la Panzetta Paris-Brest, Cœur Coulant Praliné	

Semaine du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

Jour	Déjeuner	Dîner
LUNDI 14 DÉCEMBRE	Tartare de Langoustines Aux Pomélos Magret de Canard, Légumes d'Automne Bûche Chocolat-Framboise	
MARDI 15 DÉCEMBRE	Ballotine de Volaille aux Morilles, Panais Confit Fondant au Chocolat, Crème Anglaise	
MERCREDI 16 DÉCEMBRE	Assiette Terre-Mer : Saint-Jacques, Foie Gras Poêlé, Agrumes et Confiture de Figs Jambonnette de Volaille, jus de Cuisson Aumônière de Crêpes, glace au Miel et Caramel à l'Orange	
JEUDI 17 DÉCEMBRE	Pavé de Saumon, Crème de Topinambour, Rutabagas Confits au Miel et aux Epices Bûche Marron-Clémentine	Saint-Jacques en Carpaccio, Avocat Vanillée Raie au Beurre Noisette et Petits Légumes OU Pavé de Bœuf façon Rossini, Fine Purée à l'huile de Truffes Vacherin Vanille-Fraise ou Chocolat, Réduction à la Vanille
VENDREDI 18 DÉCEMBRE		

VACANCES DE NOËL