

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 16 Mars

Salade Parisienne au Jambon Emmental Œuf

Saucisse de Toulouse Grillée aux Herbes
Haricots Blancs à la Tomate

Crème au Café

Mardi 17 Mars

Poireaux Vinaigrette

Rôti de Porc Sauce Charcutière
Pommes Sautées aux Oignons et Lardons

Moelleux au Chocolat

Mercredi 18 Mars

Taboulé à la Menthe Fraîche

Roulé de Dinde au Cheddar et au Bacon
Gratin de Courgettes

Clafoutis aux Abricots

Dimanche 22 Mars

Tomates et Mozzarella en Millefeuilles

Couscous Poulet et Merguez

Légumes Couscous Mijotés
Semoule Parfumée

Tiramisu

Jeudi 19 Mars

Museau à la Lyonnaise

Gratin de Chou-Fleur au Jambon

Salade de Fruits Frais

Vendredi 20 Mars

Œuf Mimosa au Thon

Filet de Limande Meunière
Pommes de Terre et Brocolis Vapeur

Tarte aux Pommes

Samedi 21 Mars

Endives au Jambon Emmental et Pommes

Mijoté de Bœuf à la Provençale
Riz Jasmin à la Ratatouille de Légumes

Quatre Quart à l'Ananas

Différentes Options avec vos repas :

Pain Frais (Demie Baguette) 0,80€

Fromage 1,20€

Soupe du Jour 2,50€

Repas du Soir 9,00€

Vous pouvez modifier votre menu du jour :

Entrées : Carottes Râpées, Salade de Tomates, Betteraves Vinaigrette, Mousse de Foie, Rosette, Œuf dur Mayonnaise

Plats : Jambon Coquillettes, Saucisses Purée, Steak Haché Frites, Filet de Poulet Grillé ou Filet de Colin Haricots Verts

Desserts : Fromage Blanc, Fruit, Compote de Pommes, Crème Dessert, Beignet aux Pommes ou Chocolat, Fromage

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française ou de l'union européenne