

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 27 Avril

Céleri Rémoulade

Poulet à la Basquaise
Coquillettes Poivrons Tomates

Crème à la Vanille et son Biscuit

Mardi 28 Avril

Salade de Tomates au Basilic

Hachis Parmentier au Bœuf
Salade Verte

Clafoutis aux Griottes

Mercredi 29 Avril

Salade de Riz aux Poivrons Oignons Jambon

Endives au Jambon

Tarte Gourmande aux Poires

Dimanche 3 Mai

Salade Fermière
Lardons et Toasts Aillé au Chèvre
Tomates Cerises

Blanquette de Veau à l'Ancienne

Riz Jasmin
Champignons de Paris Poireaux Carottes

Tiramisu aux Framboises

Jeudi 30 Avril

Rillettes du Mans

Sauté de Porc Caramélisé au Vin Rouge
Écrasé de Pommes de Terre

Salade de Fruits Frais

Vendredi 1er Mai

Terrine aux Deux Saumons

Tagliatelles à la Crème au Saumon Frais

Île Flottante sur sa Crème Anglaise

Samedi 2 Mai

Concombres à la Crème et à la Ciboulette

Brochette de Dinde Marinée Sauce BBQ
Légumes Grillés Semoule Parfumée

Tarte aux Abricots

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

Liste des allergènes utilisés sur simple demande

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