

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 16 Février

Salade Lyonnaise au Saucisson à l'Ail Fumé

Filet de Poulet Mariné au Citron et au Basilic
Courgettes Grillées - Trio de Riz

Crème aux Œufs

Mardi 17 Février

Rillettes du Mans

Endives au Jambon Gratinées

Tarte Gourmande aux Pommes

Mercredi 18 Février

Salade de Tomates aux Œufs Durs

Mijoté de Bœuf aux Carottes Fondantes
Écrasé de Pommes de Terre

Panna Cotta Coulis Caramel

Dimanche 22 Février

Salade Frisée aux Lardons
et son Œuf Poché

Blanquette de Veau à l'Ancienne

Carottes, Poireaux, Champignons
Riz Jasmin

Tarte au Citron Meringuée

Jeudi 19 Février

Chou Blanc Râpé Jambon et Comté

Sauté de Porc au Curry
Épinards à la Crème - Pommes Sautées

Pain Perdu Brioché

Vendredi 20 Février

Terrine aux Deux Saumons

Brandade de Morue Parmentier
Salade Verte

Salade de Fruits Frais

Samedi 21 Février

Céleri Rémoulade

Poulet à la Basquaise
Haricots Verts - Coquillettes

Gâteau aux Framboises

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