

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 20 Octobre

Céleri Rémoulade

Poulet au Chou Fleur et aux Pommes de Terre
Gratiné au Four

Compote de Pommes

Mardi 21 Octobre

Mousse de Foie

Bœuf Bourguignon à l'Ancienne
Pommes Vapeur - Haricots Verts

Clafoutis aux Griottes

Mercredi 22 Octobre

Trio de Chou Blanc Jambon Fumé et Comté

Parmentier de Canard
Salade Verte

Tarte aux Abricots

Dimanche 26 Octobre

Assortiment de Crudités
Carottes Râpées Tomates Concombre

Choucroute Garnie
Saucisses, Saucisson, Poitrine, Échine

Choucroute Cuisinée au Riesling
Pommes Vapeur

Tarte aux Prunes à l'Alsacienne

Jeudi 23 Octobre

Salade Olivier aux Légumes et aux Œufs

Lasagnes à la Bolognaise au Bœuf

Moelleux aux Oranges

Vendredi 24 Octobre

Tarte Pissaladière à la Niçoise

Filet de Poisson à la Méditerranéenne
(Selon Arrivage)

Ratatouille de Légumes - Riz Basmati

Salade de Fruits Frais

Samedi 25 Octobre

Mousse de Betteraves au Chèvre Frais

Sauté de Veau au Curry
Purée de Carottes - Boulgour

Quatre Quart à l'Ananas Caramélisé

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, Mousse de Canard, Saucisson Sec, 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