

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 13 Octobre

Coleslaw
Duo de Carottes et de Chou Blanc

Boudin Noir à l'Ancienne
Écrasé de Pommes de Terre - Pommes Cuites

Crème au Spéculoos

Mardi 14 Octobre

Terrine de Campagne à l'Ancienne
Rôti de Porc Sauté à la Crème de Moutarde
Coquillettes - Haricots Verts

Mousse au Chocolat

Mercredi 15 Octobre

Œuf Mimosa

Brochette de Dinde Sauce BBQ
Haricots Blancs à la Tomate

Tarte Normande

Dimanche 19 Octobre

Salade César au Poulet Croustillant
Tomates Cerises Croûtons Parmesan

Poulet Fermier Rôti et son Jus
Pommes Sautées aux Champignons
Tomate Provençale

Tarte aux Myrtilles

Jeudi 16 Octobre

Salade de Tomates à la Mozzarella

Saucisses de Strasbourg
Purée - Courgettes Grillées

Salade de Fruits Frais

Vendredi 17 Octobre

Salade du Pêcheur au Thon
Filet de Colin Sauce Beurre Blanc à l'Aneth
Gratin de Légumes

Flan Pâtissier

Samedi 18 Octobre

Salade Parisienne au Jambon et Emmental

Courgette Farcie Gratinée
Riz Jasmin

Moelleux aux Pommes Caramélisées

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