

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 2 Mars

Salade Basque aux Poivrons et au Chorizo

Rôti de Porc au Roquefort
Pommes Sautées - Courgettes Grillées

Compote de Pommes

Mardi 3 Mars

Salade de Tomates aux Oignons Rouges

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

Charlotte à la Framboise

Mercredi 4 Mars

Salade Piémontaise au Jambon

Cordon Bleu de Poulet
Emmental Poitrine Fumée
Petits Pois et Carottes

Tarte aux Pommes à la Cannelle

Dimanche 8 Mars

Aspic de Saumon et Saumon Fumé
sur son Lit de Macédoine de Légumes

Magret de Canard Sauce au Poivre Vert

Pommes de Terre Sarladaises
Haricots Verts en Persillade

Tarte aux Myrtilles

Jeudi 5 Mars

Mousse de Foie

Bœuf Bourguignon
Pommes Vapeur - Purée de Carottes

Flan Pâtissier

Vendredi 6 Mars

Salade de Riz à la Niçoise au Thon

Filet de Colin Sauce Beurre Blanc Ciboulette
Riz Jasmin - Fondue de Poireaux à la Crème

Gâteau de Fromage Blanc aux Abricots

Samedi 7 Mars

Mousse de Betterave Fromage Frais Roquette

Tartiflette au Reblochon de Savoie
Reblochon Crème Lardons Oignons PdT

Salade de Fruits Frais

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