

Au menu cette semaine...

Lundi 21 Juillet

Salade Parisienne au Jambon et Emmental

Rôti de Veau au Romarin
Pommes Sautées Courgettes Grillées

Brie de Meaux Affiné

Mardi 22 Juillet

Salade de Tomates aux Œufs Durs

Linguines à la Carbonara
Crème Parmesan Lardons

Tarte Sablée aux Pêches

Mercredi 23 Juillet

Rillettes du Mans

Mijoté de Bœuf aux Carottes Fondantes
et aux Pommes Vapeur

Riz au Lait

Soupe du Jour 2,50 euros

Dimanche 27 Juillet

Salade Landaise aux Magrets Fumés
Pétales de Foie Gras Tomates Cerises

Magret de Canard Sauce au Poivre Vert

Pommes de Terres Sarladaises
Haricots Verts Persillés

Roulé au Chocolat Praliné

Jeudi 24 Juillet

Salade de Chou Rouge Fèves et Feta

Cordon Bleu à la Poitrine Fumée et Emmental
Riz Thaï aux Oignons

Tarte aux Abricots

Vendredi 25 Juillet

Riz à la Niçoise au Poivrons et au Thon

Moules Marinières
Frites

Raisin Blanc

Samedi 26 Juillet

Mortadelle à la Pistache et Rosette de Lyon

Chipolata et Merguez Grillées
Semoule Parfumée Légumes Couscous

Crème à la Pistache

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