

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 1er Juin

Salade Parisienne au Jambon Emmental

Hachis Parmentier à la Provençale au Bœuf

Crème à la Pistache

Mardi 2 Juin

Tomates au Basilic Vinaigre Balsamique

Rôti de Porc Froid

Pommes de Terre et Haricots aux Échalotes

Tarte aux Pommes à la Cannelle

Mercredi 3 Juin

Betteraves Carottes Râpées et Tomates

Courgette Farcie

Riz Mijoté au Jus de Cuisson

Salade de Fruits Frais

Dimanche 7 Juin

Salade Italienne au Jambon Cru
Roquette Mozzarella Di Buffala

Sauté de Veau aux Olives

Écrasé de Pommes de Terre Persillé
Légumes du Soleil Grillés

Tartelette aux Fraises

Jeudi 4 Juin

Rosette de Lyon et Salami Danois

Bœuf Mijoté aux Carottes
Tagliatelles Fraîches

Pain Perdu Brioché

Vendredi 5 Juin

Salade de Riz à la Niçoise

Filet de Colin Sauce Beurre Blanc Ciboulette
Haricots Verts à la Tomate - Pommes Vapeur

Moelleux au Citron

Samedi 6 Juin

Concombres en Vinaigrette

Filet de Poulet Mariné au Citron et au Basilic
Ratatouille de Légumes Semoule Parfumée

Mousse au Chocolat

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