

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 18 Mai

Museau à la Lyonnaise

Rôti de Porc aux Herbes
Purée de Pois Cassés - Haricots Verts

Crème au Café

Mardi 19 Mai

Dés de Betteraves sur Lit de Mâche

Bœuf Mijoté à la Provençale
Courgettes Grillées - Pommes Sautées

Gâteau de Semoule au Raisin et au Rhum

Mercredi 20 Mai

Concombres en Tzatziki à la Menthe Fraîche

Roulé de Dinde au Cheddar et au Lard Fumé
Haricots Blancs à la Tomate

Tarte Gourmande aux Pommes

Dimanche 24 Mai

Bouchée à la Reine

Rôti de Veau Grillé au Romarin

Pommes Fondantes à l'Ail et au Romarin
Tomates Grillées aux Herbes

Tartelette aux Fraises

Jeudi 21 Mai

Salade Fraîcheur
Tomate Concombre Mais Oignon Rouge

Émincé de Poulet à la Normande à la Crème
Riz Jasmin - Champignons de Paris

Croustillant à l'Ananas

Vendredi 22 Mai

Terrine de Colin aux Asperges

Brandade de Morue Parmentier
Salade Verte

Panna Cotta aux Framboises

Samedi 23 Mai

Focaccia au Pesto Chèvre et Tomates Confites

Linguines à la Carbonara
Lardons Crème Parmesan

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

Liste des allergènes utilisés sur simple demande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française ou de l'union européenne