

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 4 Mai

Salade Fermière au Poulet Œuf et Tomates

Sauté de Porc à la Diable
Coquillettes - Purée de Carottes

Compote de Pommes

Mardi 5 Mai

Terrine de Courgettes à la Menthe Fraîche

Tomates Farcies
Pommes de Terre Mijotées au Jus de Cuisson

Flan Pâtissier

Mercredi 6 Mai

Salade Italienne au Cervelas et Cornichons

Boulettes d'Agneau au Miel et aux Amandes
Légumes Mijotés - Semoule Parfumée

Tarte aux Pommes à la Cannelle

Dimanche 10 Mai

Tartare de Tomates et Feta de Brebis
sur son Lit de Roquette

Suprême de Pintade Sauce Forestière

Fricassée de Champignons
Écrasé de Pommes de Terre Persillé

Fraisier

Jeudi 7 Mai

Terrine de Canard au Poivre Vert

Émincé de Poulet en Piperade au Chorizo
Riz Jasmin - Sauce Poivrons et Tomates

Beignet au Chocolat

Vendredi 8 Mai

Salade Océane au Saumon Fumé et Crevettes

Pavé de Saumon Sauce à l'Oseille
Purée de Patate Douce - Brocolis Vapeur

Tiramisu aux Myrtilles

Samedi 9 Mai

Endives aux Pommes Jambon et Emmental

Steak Tartare Poêlé
Frites Rustiques - Salade Verte

Gâteau aux Framboises

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