

**A réserver 48 heures à l'avance**

**Lundi 30 Mars**

Duo de Carottes et de Chou Blanc Râpés

Échine de Porc Fumée  
Pommes Sautées aux Oignons et au Cumin

Crème au Caramel

**Mardi 31 Mars**

Dés de Concombres Gouda Noix et Olives

Rougail Tomates et Saucisses Fumées  
Haricots Rouges Riz Basmati

Moelleux aux Abricots

**Mercredi 1er Avril**

Rosette de Lyon et Salami Danois

Filet de Poulet Grillé aux Épices Douces  
Légumes grillés Coquillettes

Flan Pâtissier

**Dimanche 5 Avril**

Salade de Jeunes Pousses d'Épinards  
Jambon Cru et Roquefort

Gigot d'Agneau Grillé au Romarin

Pommes Fondantes au Romarin et à l'Ail  
Haricots Verts aux Tomates

Nid de Pâques au Chocolat Noir

**Jeudi 2 Avril**

Perles au Jambon Poivron et Emmental

Sauté de Veau au Curry  
Patates Douces au Four Carottes Fondantes

Salade de Fruits Frais

**Vendredi 3 Avril**

Tarte Pissaladière aux Oignons et Anchois

Filet de Colin sur sa Fondue de Poireaux  
Pommes Vapeur

Tarte Normande

**Samedi 4 Avril**

Salade de Quinoa aux Légumes et au Poulet

Aubergines Farcies au Bœuf au Parmesan

Panna Cotta 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