

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 1er Décembre

Salade d'Haricots Verts aux Échalotes

Chili Con Carne au Bœuf
Riz Thaï - Haricots Rouges

Crème au Chocolat

Mardi 2 Décembre

Salade de Tomates au Basilic

Boudin Noir à l'Ancienne
Écrasé de Pommes de Terre - Pommes Cuites

Salade de Fruits Frais

Mercredi 3 Décembre

Salade Piémontaise au Jambon

Potée Auvergnate
Chou Vert Carottes Poireaux PdT

Panna Cotta aux Framboises

Dimanche 7 Décembre

Salade Fermière aux Lardons
et ses Toast au Chèvre Miel et Romarin

Andouillette de Troyes Grillée
ou au Choix*

Rôti de Bœuf

Frites Rustiques
Fagot de Haricots Lardé

Profiteroles Sauce Chocolat

***Merci de préciser votre choix**

Jeudi 4 Décembre

Salade Basque aux Poivrons et Chorizo

Araignée de Porc Sauce BBQ
Pommes Sautéées aux Champignons Oignons

Tarte Normande

Vendredi 5 Décembre

Cake au Saumon et à l'Aneth

Filet de Colin Sauce Beurre Blanc Ciboulette
Gratin de Légumes

Moelleux aux Abricots

Samedi 6 Décembre

Concombres en Tzatziki à la Menthe Fraîche

Linguines à la Carbonara
Lardons Crème Parmesan

Flan aux Cerises

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, 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