

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 8 Décembre

Rillettes du Mans

Tomate Farcie

Lamelles de Pommes de Terre au Jus

Crème Caramel au Beurre Salé

Mardi 9 Décembre

Salade de Chou Fleur en Vinaigrette

Rôti de Porc aux Pruneaux et Lardons

Semoule Parfumée Légumes Grillés

Gâteau aux Framboises

Mercredi 10 Décembre

Œuf Mimosa

Cordon Bleu à l'Emmental et Poitrine Fumée

Galettes de Légumes Pommes Sautéées

Moelleux au Fromage Blanc Pomme Cannelle

Dimanche 14 Décembre

Salade Italienne au Jambon Cru
Mozzarella Di Buffala
Roquette Tomates Cerises

Filet Mignon au Romarin et au Miel

Écrasé de Pommes de Terre
Hariots Verts Persillés

Tarte Gourmande aux Poires

Jeudi 11 Décembre

Rosette de Lyon et Saucisson à l'Ail Fumé

Blanquette de Veau

Carottes Poireaux Riz Thaï

Gâteau à l'Orange

Vendredi 12 Décembre

Lentilles au Saumon Fumé Vinaigre Framboisé

Filet de Limande Meunière

Fondue de Poireaux Pommes Vapeur

Salade de Fruits Frais

Samedi 13 Décembre

Carottes Râpées

Poulet à la Basquaise

Poivrons Coquillettes

Mousse à la Framboise

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 Hariots 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