

**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  
Galette de Légumes Pommes Sautées

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  
Haricots 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 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**