

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 6 Octobre

Salade d'Haricots Verts aux Échalotes

Saucisse de Morteau aux Lentilles

Crème Renversée au Caramel

Mardi 7 Octobre

Salade de Tomates au Basilic

Tartiflette au Reblochon de Savoie
Pommes de Terre Lardons Reblochon

Salade de Fruits Frais

Mercredi 8 Octobre

Mousse de Canard au Porto

Mijoté de Bœuf aux Olives
Coquillettes - Haricots Plats

Tarte aux Prunes

Dimanche 12 Octobre

Salade Landaise aux Magrets Fumés
Tomates Cerises et Pignons Grillés

Rôti de Veau au Romarin

Pommes Grenailles Persillées
Tomates Grillées

Tiramisu aux Framboises

Jeudi 9 Octobre

Taboulé à la Menthe

Rôti de Porc au Roquefort
Pommes Sautées aux Oignons et Lardons

Beignet aux Pommes

Vendredi 10 Octobre

Terrine aux Deux Saumons

Tagliatelles Fraîches à la Crème
au Saumon Cuit en Vapeur

Île Flottante et sa Crème Anglaise

Samedi 11 Octobre

Chou Fleur en Vinaigrette

Poulet Mariné au Citron et au Basilic
Riz Basmati - Légumes Grillés

Tarte Fine aux Pommes Caramélisées

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