

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 2 Février

Langues d'Oiseaux au Poivron et Jambon

Rôti de Porc Orloff

Purée de Butternut - Courgettes aux Herbes

Crème au Spéculoos

Mardi 3 Février

Taboulé à la Menthe Fraîche

Rôti de Bœuf Sauce Tartare

Pommes Sautées - Haricots Verts

Gâteau Basque

Mercredi 4 Février

Salade de Tomates Feta et Basilic Frais

Filet de Poulet Grillé au Paprika

Penne Rigate au Pesto Verde

Gâteau Renversé aux Pêches

Dimanche 8 Février

Pâté en Croûte Forestier

Gigot d'Agneau Grillé à l'Ail et au Romarin

Pommes Mijotées au Jus

Purée de Légumes Verts

Profiteroles Sauce Chocolat

Jeudi 5 Février

Salade de Lentilles Vertes

Pot au Feu de Bœuf

Poireaux Carottes Navets Pommes de Terre

Flan Pâtissier

Vendredi 6 Février

Cassolette de Fruits de Mer

Filets de Rouget Grillés aux Herbes et Citron

Ratatouille de Légumes - Riz Jasmin

Tarte à la Banane et au Chocolat

Samedi 7 Février

Endives au Jambon Cru Emmental et Pommes

Gratin d'Andouillettes au Chaource

Salade Verte

Salade de Fruits Frais

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