

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 23 Mars

Dés de Betteraves aux Œufs Durs

Filet de Poulet Grillé aux Épices Cajun
Légumes Grillés - Pommes Noisettes

Crème au Caramel au Beurre Salé

Mardi 24 Mars

Salade Berlinoise aux Lardons et Chou Blanc

Pot au Feu de Bœuf
Poireaux Carottes Pommes de Terre

Croustillant à l'Ananas

Mercredi 25 Mars

Salade Grecque
Tomates Concombre Olives Feta

Sauté de Porc au Cidre
Écrasé de Pommes de Terre - Haricots Plats

Moelleux au Citron

Dimanche 29 Mars

Pâté en Croûte Richelieu et son
Médailillon de Mousse de Canard

Andouillette de Troyes Grillée
ou au choix

Rôti de Bœuf Sauce Béarnaise

Pommes Sautées en Persillade
Tomates Grillées

Tarte aux Pommes Façon Tatin

Jeudi 26 Mars

Tarte Fine à la Tomate Chèvre et Pesto

Petits Farcis Niçois au Riz Jasmin
Courgettes Aubergines Tomates Oignons

Beignet aux Pommes

Vendredi 27 Mars

Féroce d'Avocat au Surimi

Lasagnes au Saumon et aux Épinards

Salade de Fruits Frais

Samedi 28 Mars

Salade Bretonne au Chou Fleur et Fèves

Galette Bretonne Complète
Jambon Œuf Fromage

Far Breton aux Pruneaux

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