

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 8 Septembre

Terrine de Campagne à l'Ancienne

Pilon de Poulet Grillé
Courgettes Grillées - Pommes Sautées

Crème au Caramel

Mardi 9 Septembre

Macédoine de Légumes au Jambon

Hachis Parmentier
Salade Verte

Panna Cotta aux Framboises

Mercredi 10 Septembre

Salade Italienne
Roquette Mozzarella Jambon Cru Tomates

Fusilli à la Bolognaise au Bœuf

Tarte Gourmande aux Pommes

Dimanche 14 Septembre

Salade Frisée au Lardons
et son Œuf Poché

Magret de Canard Sauce au Poivre Vert

Pommes Sarladaises
Haricots Verts Persillés

Tarte Sablée au Chocolat

Jeudi 11 Septembre

Céleri Rémoulade

Tomate Farcie
Riz Mijoté au Jus de Cuisson des Tomates

Mousse au Chocolat

Vendredi 12 Septembre

Tomates au Basilic Vinaigre Balsamique

Brandade de Colin Parmentier

Compote de Pommes

Samedi 13 Septembre

Salade d'Endives aux Pommes
au Bleu d'Auvergne et aux Noix

Sauté de Porc à la Diable
Spaetzles - Carottes Vichy

Raisin Blanc

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