

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 15 Septembre

Salade Strasbourgeoise

Rôti de Porc aux Pruneaux et aux Lardons
Légumes Grillés

Moelleux aux Abricots

Mardi 16 Septembre

Museau à la Lyonnaise

Pot au Feu de Bœuf
Poireaux Carottes Pommes de Terre

Riz au Lait

Mercredi 17 Septembre

Salade d'Automne
Butternut Féta Roquette Mâche Noix

Émincé de Poulet en Piperade au Chorizo
Penne aux Tomates

Brownie aux Noix de Pécan

Dimanche 21 Septembre

Terrine de Poulet en Gelée
au Citron Confit et au Basilic

Gigot d'Agneau Grillé aux Herbes

Flageolets
Haricots Verts Persillés

Tarte Choco Poires

Jeudi 18 Septembre

Terrine de Courgettes au Fromage Frais
et aux Tomates Confites

Gratin d'Andouillettes au Chaource
Salade Verte

Croustillant à l'Ananas

Vendredi 19 Septembre

Œuf Mimosa au Thon

Aile de Raie Sauce aux Câpres
Pommes de Terre et Brocolis Vapeur

Salade de Fruits Frais

Samedi 20 Septembre

Tomates et Mozzarella Di Buffala Sauce Pesto

Chili Con Carne au Bœuf
Riz Basmati - Haricots Rouges

Compote Pomme Banane Rhum

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