

**A réserver 48 heures à l'avance**

**Lundi 18 Août**

Taboulé à la Menthe Fraîche

Boulettes d'Agneau en Tajine  
Légumes Mijotés

Crème à la Pistache

**Mardi 19 Août**

Mousse de Canard au Porto

Pilon de Poulet Grillé au Romarin  
Courgettes Grillées et Rösti

Moelleux aux Oranges

**Mercredi 20 Août**

Salade Fermière aux Haricots Verts  
Poulet Tomates et Œuf

Penne Sauce au Chorizo Doux et aux Tomates

Tarte Gourmande aux Poires

**Dimanche 24 Août**

Salade César au Poulet Croustillant  
Œuf Croûtons Aillés Tomates Cerises

Filet Mignon de Porc en Croûte à  
l'Italienne aux Tomates Confites et Lard

Pommes Sautées  
Légumes Grillés

Cœur Fondant au Chocolat

**Jeudi 21 Août**

Concombres en Vinaigrette

Bœuf Stroganoff à la Crème de Paprika  
Écrasé de Pommes de Terre

Duo de Melon et Pastèque

**Vendredi 22 Août**

Salade Niçoise aux Haricots Verts et Anchois

Papillote de Poisson aux Légumes Citronnés  
Riz Jasmin

Gâteau Renversé aux Pêches

**Samedi 23 Août**

Cervelas à la Lyonnaise

Sauté de Veau à l'Ancienne  
Pommes de Terre et Carottes Mijotées

Charlotte de Fromage Blanc aux Abricots

**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