

**A réserver 48 heures à l'avance**

**Lundi 9 Février**

Terrine de Campagne à l'Ancienne

Rôti de Porc Cocotte

Purée de Pois Cassés - Carottes Fondantes

Crème Renversée au Caramel

**Mardi 10 Février**

Dés de Butternut Feta Roquette Mâche et Noix

Mijoté de Bœuf à la Provençale aux Olives

Écrasé de Pommes de Terre

Salade de Fruits Frais

**Mercredi 11 Février**

Macédoine de Légumes au Jambon

Tomate Farcie

Riz Mijoté au Jus de Cuisson

Gratin de Fruits Rouges

**Dimanche 15 Février**

Salade Fermière aux Lardons  
Toasts à l'Ail et au Chèvre

Rôti de Veau au Romarin

Gratin Dauphinois  
Tomate Provençale

Tiramisu aux Framboises

**Jeudi 12 Février**

Dés de Betterave sur un Lit de Mâche

Chili Con Carne au Bœuf  
Coquillettes - Haricots Rouges

Mousse au Chocolat

**Vendredi 13 Février**

Harengs Pommes à l'Huile

Filet de Colin Sauce Beurre Blanc Ciboulette  
Gratin de Légumes

Moelleux aux Oranges

**Samedi 14 Février**

Œuf Mimosa

Émincé de Poulet en Piperade au Chorizo  
Haricots Verts à la Tomate - Pommes Sautéées

Tarte Normande

**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