

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 Sautées

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