

MENU DU MOIS : MARS 2020

Menu complet à 9,90 € (entrée, plat, fromage, dessert et café)
 Restaurant ouvert le midi, du lundi au vendredi (11h30 à 13h30)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 mars Au 6 mars	Rougail saucisse Bavette Riz Carottes	REPAS SUCRÉ - SALÉ Poulet coco Poisson à l'orange Riz aux fruits secs Ratatouille maison	Couscous poulet-merguez Boulettes de bœuf Semoule Légumes couscous	Moules marinières Croque monsieur dinde Frites Salade verte	Trippes mode de Caen Saucisson en feuilleté Pommes vapeur Haricots verts
Du 9 mars Au 13 mars	Steak haché Pizza orientale Frites steak house Purée de légumes verts	REPAS « SAUTÉ » Wok de bœuf Poulet poêlé Pates sautées Soja frais poêlé	Tomates farcies au bœuf maison Riz créole Salade verte	Brick poisson frais Côte de porc gratinée Pommes röstis Carottes fraîches étuvées	Gigot d'agneau Escalope normande Pâtes Brunoise de légumes
Du 16 mars Au 20 mars	Escalope viennoise Steak haché Pâtes tricolores Chou-fleur frais	REPAS BEAUCERON Rata beauceron Curry de moules au blé Blé beauceron Légumes	Endives au jambon Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Carottes glacées	Paella poulet Poisson frais Riz espagnol Poêlée légumes frais	Bruschetta de légumes Omelette fromage Pommes dauphines Duo de haricots
Du 23 mars Au 27 mars	Echine de porc poêlée Bavette Jardinière de légumes Ecrasé pommes de terre	Pissaladière maison Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Tian de légumes	Brochettes maison Poisson meunière Riz Haricots verts	Lasagnes maison Poulet tikka massala Purée carottes fraîches Courgettes champignons	Escalope de dinde grillée Andouillette de Troyes Pommes rissolées Gratin de chou fleur
Du 30 mars Au 31 mars	Omelette fines herbes Grillade de porc Coquillettes Brocolis	Haché de veau Cordon bleu Frites Légumes forestiers			