

MENU DU MOIS : OCTOBRE 2020

Menu complet à 9,90 € (entrée, plat, fromage, dessert et café)

Ouvert le midi, lundi au vendredi (12h30 à 14h30)

Réservation conseillée – Menus susceptibles de modifications

Modifications accueil – COVID 19 :

> tables de 10 personnes maximum ;

> port du masque obligatoire dans l'établissement

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 oct Au 2 oct				Côte de porc Pilons de poulet Petits pois Carottes	Blanquette de la mer Burger de veau Pommes duchesse Haricots beurre
Du 5 oct Au 9 oct	Hachi parmentier Salade verte Brocolis	Boudin aux 2 pommes Friand au fromage Purée pommes de terre Pommes cuites	Pâtes à la carbonara Cordon bleu Chou-fleur Pâtes	Pot au feu	Steak haché Moules marinières Frites Carottes vapeur
Du 12 oct Au 16 oct	Emincé de bœuf Côte de porc Pdt robe des champs Endives braisées	Spaghettis bolognaise Escalope viennoise Spaghettis Haricots verts	Saucisse de Toulouse Sauté de dinde Lentilles Carottes	Lasagnes bolognaise Cordon bleu Pâtes Poêlée de légumes	Cuisse de poulet Poisson à la Bordelaise Pommes sautées Haricots beurre
Du 19 oct Au 23 oct	Côte de porc Escalope à la crème Riz Jardinière de légumes	REPAS ORIENTAL Couscous royal Semoule Légumes couscous	Bœuf bourguignon Tomates farcies Pommes vapeur Ratatouille	Rôti de bœuf Cassoulet Haricots blancs Carottes	Hamburger Poisson frais Frites Poêlée de légumes
Du 26 oct Au 30 oct	Escalope viennoise Chou farci Semoule Ratatouille	Joue de bœuf braisée Œuf florentine Riz créole Epinards à la crème	Blanquette de la mer Emincé de volaille Tian de légumes Julienne de légumes	Cordon bleu Paupiette de veau Coquillettes Haricots verts	Rougail saucisses Quiche Blé Tomates provençales