

	Plateau repas				
	Entrée	Plat	Accompagnement	Dessert	Potage
Lundi 01	Cake aux poivrons et fromage de brebis	Braisé de canard à l'orange	Choux fleurs / Brocolis	Crème brûlée	
Mardi 02	Salade de pastèque, feta, olives	Longe de veau	Pomme Rosti	Baba aux fruits	
Mercredi 03	Pommes de terre mimosa	Épaule de porc confite	Carottes	Salade de fruits	
Jeudi 04	Jambon sec	Foie de poulet	Spaghetti	Orange cannelle	
Vendredi 05	Tomate vinaigrette	Filet de poisson	Jardinière de légumes	Feuilleté de framboises	
Samedi 06	Melon	Côte de porc	Haricots verts provençale	Fraises	
Dimanche 07	Asperges et saumon	Cuisse de lapin aux olives	Riz	Brioche perdu	
Lundi 08	Terrine de canard	Emincé de hampe de boeuf	Pommes de terre persillées	Fromage blanc aromatisé	
Mardi 09	Avocat garni	Curry de poulet	Tomate provençale	Flan parisien	
Mercredi 10	Macédoine de légumes	Tagliatelles carbonara		Fraises	
Jeudi 11	Melon/Jambon cru	Rôti de veau	Courgettes/Fenouil	Gâteau au chocolat	
Vendredi 12	Concombres à la crème	Filet de poisson	Purée de patates douce	Ananas au caramel	
Samedi 13	Coquille au thon	Carré de porc	Chou rouge braisé avec oignons caramélisés	Mangue Passion	
Dimanche 14	Saucisson	Manchons de canard confits	Petit pois / carottes	Delice caramel praliné	

Le prix du plateau est à 12.80€ et que le plat 7.50€, nous appeler la veille pour commander.