

Menu à 16 frs

Menu à 19 frs

<p>Menu du lundi 20 mai 2019.</p> <p>Salade verte et julienne de jambon cuit. *****</p> <p>Agnolotti à l'ail des ours sauce au gorgonzola.</p>	<p>Menu du lundi 20 mai 2019.</p> <p>Salade verte et julienne de jambon cuit. *****</p> <p>Poulet rôti au four, pommes rissolées aux romarins et chou-fleur.</p>
<p>Menu du mardi 21 mai 2019.</p> <p>Crème d'asperges. *****</p> <p>Risotto aux bolets.</p>	<p>Menu du mardi 21 mai 2019.</p> <p>Crème d'asperges. *****</p> <p>Aubergine farcie boulgour (viande de bœuf et poivrons) à la sauce tomate et semoule de blé.</p>
<p>Menu du mercredi 22 mai 2019.</p> <p>Salade de thon et tomates. *****</p> <p>Penne à la sauce bolognaise.</p>	<p>Menu du mercredi 22 mai 2019.</p> <p>Salade de thon et tomates. *****</p> <p>Blanquette de veau aux champignons de Paris, nouilles et haricots.</p>
<p>Menu du jeudi 23 mai 2019.</p> <p>Crème de légumes. *****</p> <p>Gnocchis de pommes de terre au pesto à la crème.</p>	<p>Menu du jeudi 23 mai 2019.</p> <p>Crème de légumes. *****</p> <p>Steak de bœuf au beurre maitre d'hôtel, tomate provençale et pommes frites.</p>
<p>Menu du vendredi 24 mai 2019.</p> <p>Salade grecque. *****</p> <p>Fussilli à la sauce carbonara.</p>	<p>Menu du vendredi 24 mai 2019.</p> <p>Salade grecque. *****</p> <p>Dos de cabillaud sauce au citron sur un lit de jardinière de légumes et riz.</p>