



Menu de la Semaine

Servi uniquement le midi

Lundi 18.03.2019	Mardi 19.03.2019
Pizza « Parmigiana e pecorino » Aubergines, fromage au lait de brebis Ou « Bitok » (boulette) de veau et bœuf à la russe, pommes frites *** Dessert du jour	Potage cultivateur Ou Salade de céleri rémoulade *** Côtelettes de porc aux graines de moutarde, pommes mousseline Ou « Fusilli ai funghi »
Mercredi 20.03.2019	Jeudi 21.03.2019
Crème de courgettes et pommes de terre Ou Croissant au fromage *** Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf Ou « Tagliatelle al tonno »	Potage de légumes passé Ou Salade de maïs et ton à la mayonnaise *** Flanc de dinde au poivre rose, macaronis au beurre Ou « Gnocchi ai quattro formaggi »
Vendredi 22.03.2019	Samedi 23.03.2019
Faux-filet de bœuf grillé, sauce bordelaise, pommes frites Ou Escalope de saumon à l'oseille, riz Créole *** Tarte fine aux pommes	Crème de tomates au pesto Ou Salade de chèvre chaud au miel *** Filet de poulet poché, sauce suprême, pommes nature Ou Spaghettis au saumon fumé et petits pois

Prix: 12,50 €

Menu Retour du Marché

Du 18 au 23 Mars 2019 inclus servi midi et soir

*Le Tartare de Jambon de Parme et son
Effeillé de Melon*

*Les Mignons de Veau poêlés à la Forestière
Gratin Dauphinois et Panaché de Légumes*

La Crème brûlée à la Bergamote

Prix: 25,50 EUR