

Menu du mois de décembre

Sem. du 29/11 au 03/12

Potée aux haricots, saucisse - 8,90 €
Bœuf bourguignon, pommes de terre rissolées - 9,40 €
Paupiette de volaille et sa garniture de légumes, pom. de terre nature - 9,30 €
Gyros de porc, tagliatelles - 9,35 €
- Filet de saumon en sauce et sa garniture, purée - 12,50 €
Potage 4 €/litre

Sem. du 06 au 10/12

Boulettes sauce chasseur, pommes de terre nature - 8,80 €
Filet de poulet farci à l'italienne, tagliatelles - 9,70 €
Jambonneau sauce béarnaise, brocolis, pommes de terre nature - 9,50 €
Cassoulet - 11,50 €
Pâtes à la carbonara - 8,10 €
Potage 4€ / L

Sem. du 13 au 17/12

Potée aux poireaux, saucisse - 8,80 €
Veau marengo, tagliatelles - 10,80 €
Pain de viande, pois et carottes, pommes de terre rissolées - 8,90 €
Steak de biche, sauce Grand Veneur, chicons braisés, gratin dauphinois - 13,30 €
Filet de cabillaud en sauce et sa garniture de légumes, purée 11,60 €
Potage 4€ / L

Sem. du 20 au 24/12

Chicons au gratin, purée - 9 €
Burger au fromage et sa garniture - 8,70 €
L'authentique dinde farcie et sa garniture, gratin dauphinois - 17 €
Le soufflé de pintadeau, crème de girolles, légumes d'hiver - 18 €
Le filet de marcassin, fruits rôtis et baies rouges, gratin dauphinois - 20 €
Potage 4€ / L

Sem. du 27 au 31/12

Choucroute garnie, purée - 9 €
Le filet pur de porc en croûte, jus corsé, bouquetière de légumes, gratin dauphinois - 17 €
Le magret de canard et son trio de fruits caramélisés, gratin dauphinois - 19 €
L'authentique poularde de Hesbaye, légumes d'hiver et pommes bouchons - 18 €
La petite nage de poissons aux légumes, purée - 15 €
Potage 4 €/litre