



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE

FORMULE A 14.50 EUROS : BUFFET D'ENTREES/PLAT DU JOUR AU CHOIX/DESSERT AU CHOIX/EAU,VIN ,LIMONADE

Lundi 4	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09
-Steak haché -Sauté de poulet coco/curry*	-Jarret de porc sauce camembert -Rougail saucisse*	-Saucisse bretonne* -Cabillaud façon bouillabaisse	-Jambon à l'os* -Spaghettis à la bolognaise	-Pièce du boucher -Escalope de poulet Panés au corn flakes*	-Rôti de porc Miel/orange
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
-Poulet Basquaise* -Tagliatelles carbonara	-Veau marengo -Tomates farcies*	-Travers de porc* -Pavé de saumon pesto	-Gnocchis piquants tomate saucisses -Cuisse de poulet*	-Pièce du boucher -Omelette jambon*	-Cassoulet maison
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23
-Paupiettes de veau -Lasagnes saumon	-Tagliatelles poulet/pesto - Hachis parmentier	-Steak de thon -Emincés de bœuf aux oignons de Roscoff	-Endive au jambon -Lard grillé	-Pièce du boucher -Escalope de poulet*	-Choucroute maison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30
--Lasagnes bœuf -Côte de porc*	-Calamar au chorizo -Cordon bleu maison	-Moussaka -Brandade de morue	-Blanquette de veau -Croque-monsieur	-Pièce du boucher -Omelette champignons*	-Petit salé aux lentilles

*Tous les jours plusieurs garnitures aux choix : frites, légumes, riz ,pâtes, pommes de terre...

Plat du jour : 8 euros à emporter sur réservation au 0679541964 ou au 0298273402