

L'AUBERGE - LE BON TEMPS

Un lieu convivial pour tous les retraités de Saint-Priest

En dehors des repas à thème, L'Auberge - Le bon temps est ouverte le midi, du lundi au vendredi (début du service à 11 h 45).

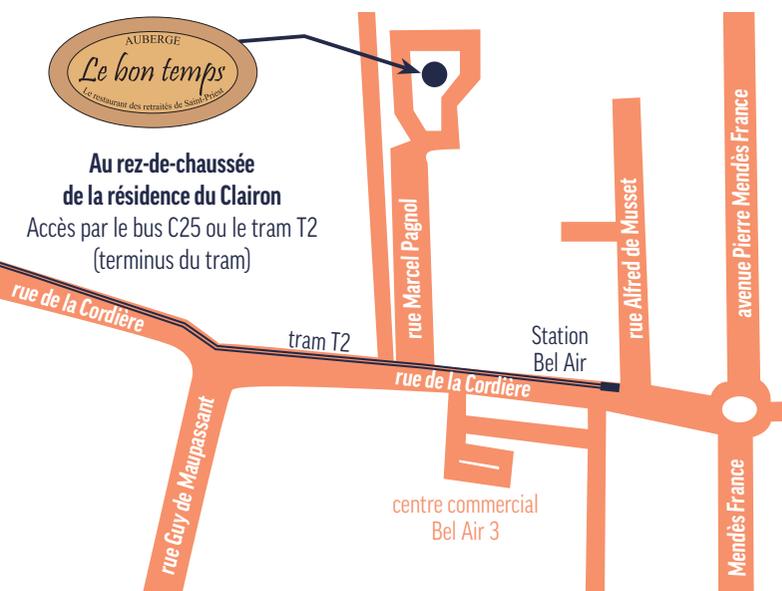
// TARIFS

- **Menu au tarif préférentiel** pour les possesseurs de la carte sénior selon le barème de ressources :
Tarif A : 6,60 €, Tarif B : 8,30 €, Tarif C : 8,90 €, Tarif D : 9,50 €, Tarif E : 10,50 €
- **Menu repas à thème**..... + 1,50 €
Les réservations se font minimum 15 jours avant. (Les menus sont indiqués sous réserve de disponibilités des produits chez nos fournisseurs).
- **Dessert simple**..... 1.00 €
- **Dessert qualité**..... 1.50 €
- **Eau minéral ou eau gazeuse**..... 1.50 €
- **Vin**..... 2.20 €
- **Café**..... 1.00 €

// ACCÈS



Au rez-de-chaussée
de la résidence du Clairon
Accès par le bus C25 ou le tram T2
(terminus du tram)



AUBERGE
LE BON TEMPS

4 rue Marcel Pagnol
Réservation au
04 81 92 22 63

Conception et réalisation : Ville de Saint-Priest - 17/24 - Impression : Nouvelle Imprimerie Delta, 47 Rue Ampère, 63680 Chassagnat - Illustrations : Freepik - © Oleksandr Druident

REPAS À THÈME

LES JEUX OLYMPIQUES



Auberge - Le bon temps
Le restaurant
des retraités
de Saint-Priest





Mardi 6 février 2024

CHINE

Nouvel an chinois

- Assiette chinoise (mâche, brochette de crevette et beignet de crevette),
 - Poulet impérial,
 - Riz BIO cantonnais,
 - Brie AOP aux fruits secs,
 - Banane flambée.



Mardi 12 mars 2024

MAROC

- Carottes râpées à la marocaine (vinaigrette à l'orange et raisins secs),
- Tajine de dinde BIO citron et olives (sauce épicé, carottes, tomates, navets, aubergines, etc.),
- Semoule couscous BIO,
 - Fromage,
- Tartelette citron à la fleur d'oranger.



Mardi 9 avril 2024

AUSTRALIE

- Salade australienne (noix de cajou, roquette, betteraves, feta),
 - Tourte à la viande,
 - Purée de patate douce,
 - Fromage (cheddar),
 - Pavlova à la mangue.

Mardi 14 mai 2024

FRANCE

- Feuilleté d'escargots,
- Blanquette de veau LR,
 - Riz BIO créole,
- Fromage (camembert AOP),
- Tarte à la praline.



Mardi 11 Juin 2024

ÉTATS-UNIS

- Salade coleslaw,
- Pilon de poulet BIO mariné,
- Mac and cheese (gratin macaronis au fromage),
 - Fromage,
- Cheese cake coulis de fruits rouges.

Mardi 2 juillet 2024

FRANCE

- Jambon cru et melon,
- Tomates / courgettes farcie,
 - Riz BIO créole,
 - Fourme d'Ambert,
 - Clafoutis cerise.



Mardi 27 août 2024

INDONÉSIE

- Salade et nems (kambio, qualité +++),
- Dos de cabillaud sauce aigre douce,
 - Nouilles asiatiques,
 - Fromage,
- Cocktail de fruits exotiques.

Mardi 17 septembre 2024

GRÈCE

- Feuilles de vignes
- Moussaka d'agneau (plat complet : aubergines, coulis de tomates et émincé d'agneau)
- Yaourt grec et miel
- Gâteau grec



Mardi 8 octobre 2024

ESPAGNE

- Salmorejo (soupe froide espagnole à base de tomate fraîche et de pain, agrémentée d'œuf et plus ou moins de jambon),
 - Paëlla,
- Fromage (tomme basque),
- Crème catalane.

Jeudi 14 novembre 2024

BEAUJOLAIS

- Assiette beaujolaise (terrine, salade verte, cornichons, tranches de pain de campagne),
- Quenelle DESMARIS sauce tomate et champignons,
 - Gâteau de foie (garniture),
 - Fromage (Saint-Félicien),
- Gâteau lyonnais (poire et praline).

