Menu de la semaine
41

Lundi 10/10	Mardi 11/10	Mercredi 12/10	Jeudi 13/10	Vendredi 14/10
MENU DU JOUR				
Crudités du jour Salade du chef	Crudités du jour Œufs Mimosa garnie	Crudités du jour Salade d'Automne aux endives et noix	Crudités du jour Terrine de campagne Maison	Crudités du jour Salade du Berger
Sauté de porc a l'indienne Filet de poulet pané maison	Gardiane de Taureau Caquelon Raclette Salaisons	Croutes forestières Poisson frais du jour	Poulet fermier rôti Tète de veau sauce gribiche	Paupiette de porc aux cèpes Coq au vin
Tarte du jour Salade d'agrumes	Tarte du jour Coupe Muesli Framboise	Tarte du jour Crème a la Verveine	Tarte du jour Mousse Mangue	Tarte du jour Flan patissier

MENU TRADITION

Carpaccio de Bœuf / Parmesan Tarte aux poireaux	Terrine de poissons maison Flamenkueche	Truite rose local fumée sur place Tarte à l'oignon	Avocat au thon Gougère aux fromages	Filet de poulet mariné Tarte au thon
Filet de Brochet a l'estragon	Pavé de saumon fondue de poireaux	Pot au feu de joue de boeuf	Filet de Dorade sauce citron	Rizotto Saumon Aneth Mozzarella
Ananas rôti caramélisé meringué	Choux Chantilly	Cheese cake et son coulis	Brownies chocolat moelleux	Banana split

La composition du menu peut changer selon les arrivages de produits frais

Ci-dessous la légende des allergènes pouvant être dans le menu ci-dessus

Gluten, Crustacés, Œuf, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques