

Menu de la semaine
45

Lundi 04/11	Mardi 05/11	Mercredi 06/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
MENU DU JOUR				
<p>Crudités du jour</p>  <p>Pâté en croute de pintade maison</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Œufs Mimosa garnie</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Salade Franc Comtoise</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Terrine de campagne Maison</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Salade du Berger</p> 
<p>Pasta saumon à l'oseille</p> 	<p>Spaguettis Bolognaise</p> 	<p>Brick Oeuf épinard feta</p> 	<p>Poulet fermier rôti</p> 	<p>Pot au feu grand mère</p> 
<p>Tarte du jour</p>  <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Tarte du jour</p>  <p>Pana cotta Myrtille</p> 	<p>Tarte du jour</p>  <p>Crème catalane</p> 	<p>Tarte du jour</p>  <p>Mousse marrons mascarpone</p> 	<p>Tarte du jour</p>  <p>Carotte cake</p> 

MENU TRADITION

<p>Carpaccio de Bœuf / Parmesan</p>  <p>Tarte aux poireaux</p>   	<p>Jambon Sec garnie</p>   <p>Tarte au thon</p>   	<p>Verrine avocat tomates ananas</p>   <p>Pizza</p>   	<p>Truite fumée</p>  <p>Flamenkueche</p>   	<p>Verrine Entrée du chef</p>   <p>Tarte à l'oignon</p>   
<p>Jambon Braisé au miel</p>    <p>Steak Beurre Maitre d'Hotel</p> 	<p>Croutes forestières</p>    <p>Filet de Fletan Pané</p>   	<p>Coq au vin</p>   <p>Paëlla</p>   	<p>Rougail de saucisses Créole</p>    <p>Friture de carpes local</p>  	<p>Papillote de loup de mer beurre blanc</p>    
<p>Dessert du Chef</p>    	<p>Gâteau aux Noix</p>   	<p>Gâteau ananas caramélisé</p>   	<p>Cheese cake Spéculos</p>   	<p>Banana split</p>  

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

