




















# Menu de la semaine 44

Lundi 28/10	Mardi 29/10	Mercredi 30/10	Jeudi 31/10	Vendredi 01/11
MENU DU JOUR				
<p>Crudités du jour</p>  <p>Wrap fraîcheur</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Terrine de campagne Maison</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Fromage de tête maison</p> 	<p>Crudités du jour</p>  <p>Salade composé (pâtes)</p> 	
<p>Croziflette</p> 	<p>Welsch Flamant</p> 	<p>Andouillette Dijonnaise panée</p> 	<p>Foie de génisse persillé</p> 	
<p>Tarte du jour</p>  <p>Milk shake vanille</p> 	<p>Tarte du jour</p>  <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tarte du jour</p>  <p>Cookies Chocolat</p> 	<p>Tarte du jour</p>  <p>Coupe Muesli Fraise</p> 	

# MENU TRADITION

<p>Avocat aux crevettes</p>  <p>Quiche Lorraine</p> 	<p>Tartine de chèvre miel romarin</p>  <p>Filet Mignon fumé sur place</p> 	<p>Tarte aux fromages Comtois</p>  <p>Truite rose local fumée sur place</p> 	<p>Poke Ball Blé tendre lentilles</p>  <p>Pizza</p> 	
<p>Blanquette de veau à l'ancienne</p>  <p>Marmitte de poisson</p> 	<p>Filet d'aiglefin en écailles de chorizo</p>  <p>Magret Canard au miel</p> 	<p>Raviolis Ricotta épinard tomates basilic</p>  <p>Pavé de Saumon grillé</p> 	<p>Couscous maison</p>  <p>Filet de Dorade sauce citron</p> 	
<p>Gratin de fruits</p> 	<p>Coupe Passion</p> 	<p>Smoothie Framboise</p> 	<p>Entremet 3 chocolats</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

