

Menu de la semaine
12

Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
MENU DU JOUR				
<p>Crudités du jour  </p> <p>Salade de perles au surimi    </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>Poulet Yassa  </p>	<p>Spaguettis Bolognaise  </p>	<p>Foie de génisse persillé  </p>	<p>Brick Oeuf épinard feta  </p>	<p>Rognons de porc au Madère    </p>
<p>Tarte du jour   </p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Tarte du jour   </p> <p>Coupe Muesli fromage blanc  </p>	<p>Tarte du jour   </p> <p>Crème catalane   </p>	<p>Tarte du jour   </p> <p>Mousse noix de coco   </p>	<p>Tarte du jour   </p> <p>Fondant chocolat blanc   </p>

MENU TRADITION

<p>Carpaccio de Bœuf / Parmesan</p>  <p>Tarte aux poireaux</p>   	<p>Truite rose local fumée sur place</p>   <p>Flamenkueche</p>   	<p>Petite périgourdine</p>    <p>Tarte à l'oignon</p>   	<p>Bruschettas tomates fumaisons Comté</p>   <p>Tarte au thon</p>   	<p>Avocat au thon</p>     <p>Gougère aux fromages</p>   
<p>Saucisse de Morteau gratinée</p>   <p>Filet de truites aux amandes</p>   	<p>Tajine d'agneau</p>   <p>Quenelles de brochet sauce Nantua</p>     	<p>Blanquette de veau à l'ancienne</p>   <p>Steak Beurre Maitre d'Hotel</p> 	<p>Gardiane de Taureau</p>   <p>Rôti de Porc forestier</p>  	<p>Coq au vin</p>   <p>Poisson frais du jour</p>   
<p>Ananas rôti caramélisé meringué</p> 	<p>Éclair Paris Brest</p>   	<p>Cheese cake et son coulis</p>   	<p>Riz au lait Mangue Coco</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

