

Menu de la semaine 28

Lundi 07/07	Mardi 08/07	Mercredi 09/07	Jeudi 10/07	Vendredi 11/07
MENU DU JOUR				
Crudités du jour   Wrap fraîcheur   	Crudités du jour   Terrine de campagne Maison 	Crudités du jour   Œufs Mimosa garnie  	Crudités du jour   Fromage de tête maison 	Crudités du jour   Salade Franc Comtoise  
Croustes forestières   	Travers de porc Miel et thym 	Jambon Braisé au porto  	Poulet fermier au romarin 	Bœuf bourguignon   
Tarte du jour    Crème dessert Chocolat   	Tarte du jour    Salade de fruits frais	Tarte du jour    Pana cotta Myrtille 	Tarte du jour    Coupe Muesli Fraise  	Tarte du jour    Smoothies fruits 

MENU TRADITION				
Avocat aux crevettes  	Verrine Entrée du chef  	Jambon Sec garnie  	Truite local gravlax maison 	Rosbeef froid 
Grande salade repas       Pavé de Bœuf au poivre vert    Calamar a l'américaine    	Grande salade repas       Steak de thon plancha  Tacos Tex Mex 	Grande salade repas       Blanquette de veau à l'ancienne   Pavé de saumon fondue de poireaux   	Grande salade repas       Sauté de porc aux olives   Andouillette moutarde   	Grande salade repas       Escalope de dinde panée maison   Cabillaud croustillant maison    
Coupe Muesli Framboise   	Éclair Paris Brest   	Crumble de pommes cannelle  	Bavaois chocolat    	Verrine de fraises basilic balsamique meringuées  

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