

Menu de la semaine  
29

Lundi 14/07	Mardi 15/07	Mercredi 16/07	Jeudi 17/07	Vendredi 18/07
<b>MENU DU JOUR</b>				
	<p>Crudités du jour                         Aspic Œuf Jambon    </p>	<p>Crudités du jour                         Salade Franc Comtoise   </p>	<p>Crudités du jour                         Terrine de campagne Maison  </p>	<p>Crudités du jour                         Salade du Berger    </p>
	<p>Brochette de dinde citron romarin  </p>	<p>Sauté de porc Forestier                           Pasta 4 fromages    </p>	<p>Tomates farcies                        Moules marinières     </p>	<p>Pavé de loup beurre blanc     </p>
	<p>Tarte du jour                          Fromage blanc aux fruits  </p>	<p>Tarte du jour                          Entremet citron  </p>	<p>Tarte du jour                          Mousse choco noisette    </p>	<p>Tarte du jour                          Carotte cake     </p>

## MENU TRADITION

	<p>Magret fumé sur place</p> 	<p>Rosbeef froid</p>  <p>Carpaccio de Bœuf / Parmesan</p> 	<p>Truite rose local fumée sur place</p>  	<p>Verrine Entrée du chef</p>  
	<p>Grande salade repas</p>       <p>Filet Mignon de porc sauce forestière</p>    <p>Ailes de raie Grenobloise</p>    	<p>Pièce de bœuf Sauce Camembert</p>   	<p>Grande salade repas</p>       <p>Burger Black Chicken</p>   	<p>Grande salade repas</p>       <p>Blanquette de poissons</p>    <p>Pavé de taureau béarnaise</p>  <p>Gigot d'agneau de 17h...</p> 
	<p>Opéra Spéculos</p>   	<p>Coupe du chef</p> 	<p>Cheese cake et son coulis</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

