

Menu de la semaine  
8

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
<b>MENU DU JOUR</b>				
Crudités du jour  Wrap Thon 	Crudités du jour  Fromage de tête maison 	Crudités du jour  Œufs macédoine 	Crudités du jour  Salade de perles fraîcheur 	Crudités du jour  Terrine Forestière maison 
Hachis parmentier salade verte  Bœuf bourguignon 	Duo de saucisses grillées 	Spaghetti Bolognaise 	Magret de canard aux épices 	Andouillette moutarde 
Tarte du jour  Crème caramel 	Tarte du jour  Illes flottantes 	Tarte du jour  Fromage blanc aux fruits 	Tarte du jour  Pana cotta framboises 	Tarte du jour  Compote Gourmande 

## MENU TRADITION

Truite rose local fumée sur place 	Salade Niçoise  Tarte aux fromages Comtois 	Rosbeef froid  Tarte au thon 	Salade de foie de volailles  Pizza 	Cocktail de crevettes sauce aurore  Feuilleté Fromages 
Gratin de poissons  Rôti de veau au pleurotes  Pasta saumon à l'oseille 	Blanquette de veau à l'ancienne  Bavette a l'échalotte  Filet de Dorade sauce citron 	Saucisse de Morteau Cancoillotte  Calamar Catalane 	Escalope de dinde panée maison  Filet de truites aux amandes 	Sauté d'agneau au curry  Dos de cabillaud sauce citron 
Mousse chocolat blanc caramel beurre salé 	Café Liégeois 	Dessert du Chef 	Coupe Passion Muesli 	Crème brûlée 

**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

