

Menu de la semaine

8

Lundi 16/02	Mardi 17/02	Mercredi 18/02	Jeudi 19/02	Vendredi 20/02
MENU DU JOUR				
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  	Spaguettis Bolognaise  	Magret de canard aux épices   	Andouillette moutarde   
Tarte du jour    Crème caramel  	Tarte du jour    Iles 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

