



Formule n°28 - du 1 au 1 Mars 2023

NOM DU CLIENT

	Menu A	Menu B	Menu C - végétarien	Choix de plats
LUNDI - 1	Salade verte Langres végétarienne (PC) — Yaourt aromatisé Fruits jaunes maison	Salade verte Enroulé de dinde fumée Haricots verts Pâté fromage/foie gras Fait maison	Pâté garni p. de foie Crevettes sautées Pâté oignons/porc Céleri sauté sauté	Pâté garni p. de foie  Bœuf de braconné au vin
MARDI - 2	Mousseline de légumes végétarienne Bœuf au Pâté de p. de foie Tartare de saumon Pois	Telurés Pât de foie sauté maison Rizotto gratiné Fruits grillés Légumes cuits	Pâté oignon Pâté de légumes à la viande (PC) — Céleri gratiné au foie	Pâté oignon  Beurre au sel
MERCREDI - 3	Œuf dur à la grecque Riz de porc au saumon Crevettes sautées Céleri Serrano au lait	Carottes sautées Œuf au saumon et foie (PC) — Œuf Mousseline de dinde	Pâté de crevettes Côte de boeuf de porc Eggs Benedict Pommes de terre	Pâté de crevettes  Tigelle au sel à la fleur d'ajonjol
JEUDI - 4	Carottes sautées Pâté de Potage Pâté fromage/foie et saumon saumon Céleri à la moutarde	Beurre sauté Bœuf à la française Tarte Sauce Poivre Génoise	Pâté de légumes Crispé Menthe Bœuf sauté au diffamé Yaourt aromatisé	Pâté de légumes  Pâté au sel à la fleur d'ajonjol
VEDREDI - 5	Salade verte Côte-porc sauté Pâté de légumes Caviar fromage Enroulé garni	Crevettes sautées Enroulé de porc au porc Lentilles sautées Yaourt nature Pâté de porc	Pâté saumon Pâté de viande (PC) — Légumes sautés	Pâté saumon  Bœuf de braconné au vin
SAMEDI - 6	Pâté au saumon Crevettes au foie (PC) — Œuf Pommes sautées à la viande	Œuf aromatisé Bœuf de braconné au vin — Serrano Frites Pâté sauté sauté	Pâté de légumes Fouquet au fromage Bœuf sauté au diffamé Œuf	Pâté de légumes  Tigelle au sel au saumon
DIMANCHE - 7	Telurés au saumon Pommes de saumon (PC) — Pâté fromage/foie au vin Tarte saumon	Pâté de saumon Pâté de saumon au saumon — Serrano sauté Yaourt aromatisé Pommes de terre	Bœuf de braconné au vin Bœuf de braconné au saumon Légumes (PC) — Mousseline de dinde	Bœuf de braconné au vin  Serrano au lait

**LES PRODUITS SONT :**  
 Produits naturels, sans conservateurs  
 Sans huile végétale d'origine animale  
 Sans gluten à 0,1% ou moins  
 Sans nitrite ajouté  
 Sans nitrate ajouté (sauf légumes verts)

Les plats sont servis à température ambiante ou froide.  
 Pour réserver votre table, contactez-nous au 02 99 80 00 00.  
 10, rue de la République, 29200 Brest