



Semaine n°10 du 10 au 16 Juin 2021

NOM DU CLIENT

	Menu A	Menu B	Menu C - Végé	Choix d'accompagnement
LUNDI	Battonnets d'ail Croustade aux courgettes d'agneau (PC) — Caviar Noisette	Quenelles de viande Pât de foie saumon fumé Coupelles tomates Coutonnes Crème pâtissière aux amandes	Poigeon blanc sauce Café de légumes Bœuf carpé au diable	Poigeon blanc sauce — — —
MARDI	Tortade aigrette Pâtée de porc au jus Purée au y. de from. Beufs Etroussade choucroute	Pâté au foie Bœuf premier Carpas fritées Yaourt nature Pâtis	Poigeon de légumes Faitout de poulet Eggsauce au jus  Purée pomme terre	Poigeon de légumes  Purée pomme terre
MERCREDI	Rabot au choucroute sauce Sarrasin frais Pâté saumon tomates Beuf croust. Caviar anglais Moules au beurre rouge	Carpas aigrette Pâté de saumon sauce diable Bœuf à la tomate Pâté foie gras Légumes cuits	Vitello aux asperges Café courgettes aux herbes Pâtis pain fermier  Pâtis	Vitello aux asperges  Bœuf de fermier
JEUDI	Carpas tomates persilles Coupelles au foie (PC) — Pâté fromage frais aux herbes Tajarin au lait vanille	Moules de légumes tomates Anchoïdes Pommes rigoles Yaourt aromatisé Purée de fougère	Poigeon de légumes Café garni viande charcuterie Bœuf carpé au diable  Pâté saumon croust.	Poigeon de légumes  Bœuf au lait à la fleur d'orange
VENREDI	Salade de y. de from. choucroute Café pain croust. Pâté saumon persillé Beuf Bœuf au lait	<b>Menu</b> <b>Salade de foie (PC, F)</b> — <b>Beuf</b> <b>Crème fouettée vanille</b>	Poigeon de coupelles Tarte au fromage Bœuf sauté  Noisette	Poigeon de coupelles  Bœuf de fermier à la croust.
SAMEDI	Omelette croustade Carpas de viande Coupelles Yaourt nature Purée pomme terre	Yaourt Escalope de porc au vin  Noisette croust. Pommes premier Bœuf au choucroute	Poigeon de légumes Café de poulet aux petits beurre (PC) —  Légumes cuits	Poigeon de légumes  Purée au choucroute
DIMANCHE	Pâté de campagne Purée de saumon au jus Moules de légumes Pâté fromage frais ail et fines herbes Tarte au foie	Omelette persille Pâté de poulet (PC) —  Moules au choucr. Purée de fougère	Vitello croust. Crepes blanches Bœuf carpé au diable  Etroussade poulet	Vitello croust.  Tajarin au lait vanille

Menu de légumes : légumes, viande, fromage, sauce de foie gras, —, crème fouettée, ail et foie

Le menu de foie gras est disponible sur demande spéciale



Pour réserver votre table contactez nous au 04 78 00 00 00