

Le Menu de l'Etoile du Verger – Semaine du 14 au 18 JANVIER 2019

<p><u>LUNDI</u></p> <p>Croustillant au camembert Joue de bœuf confite Boulgour petits légumes Compote maison</p>	
<p><u>MARDI</u></p> <p>Potage st germain Quiche lorraine salade crème dessert , fruits</p>	
<p><u>MERCREDI</u></p> <p>Vol au vent aux moules Chili con carne Fromage , fruits</p>	
<p><u>JEUDI</u></p> <p>Salade de crudités variées Endives au jambon Crème caramel (maison)</p>	
<p><u>VENDREDI</u></p> <p>Céleri rémoulade Poisson du marché beurre blanc Semoule et légumes Poire belle hélène</p>	

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements, merci de votre compréhension.
 Les numéros à côté des aliments correspondent aux intolérances alimentaires. Veuillez-vous reporter au tableau affiché sur la porte du restaurant.

A noter, pour les intolérants à la moutarde, que nous en utilisons pour réaliser notre vinaigrette



= **souligné en gras**, les denrées ou aliments d'origine bio. Nous utilisons pour toutes nos préparations des **œufs bios**.



= Nos desserts faits maison