

MENU OCTOBRE 2017

EURL AUX VIEUX ARCEAUX
HOTEL-RESTAURANT-TRAITEUR
 QUARTIER FARGES 07200 MERCUER
 Tél : 04.75.93.70.21

*En terre d'Ardèche
 Un Hôtel, un Restaurant*

Benoit Court

Aux Vieux Arceaux



FR
 07.155.101
 CE

	<u>LUNDI 2</u> SALADE VERTE LASAGNE BOLOGNAISE COMPOTE DE FRUIT	<u>LUNDI 9</u> LENTILLES EN SALADE DOS DE COLIN COURGETTE PROVENCALE SALADE DE FRUIT	<u>LUNDI 16</u> JAMBON BLANC FILET DE POISSON MEUNIERE CAROTTE A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT	
	<u>MARDI 3</u> CRUDITES BŒUF BRAISE RIZ FLAN	<u>MARDI 10</u> CAROTTES RAPEES EMINCES DE PORC FARFALLE AU BEURRE CHOCOLAT LIEGEOIS	<u>MARDI 17</u> SALADE VERTE TORTELLINI AU BŒUF FLAN AU CAMEL	
	<u>JEUDI 5</u> SALADE POMME DE TERRE OMELLETTE CHAMPIGNONS EPINARD A LA CREME FRUIT	<u>JEUDI 12</u> MACEDOINE DE LEGUMES BŒUF TOMATE POMME PAYSANNES FROMAGE BLANC	<u>JEUDI 19</u> BROCOLIS VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET PUREE POMME DE TERRE FRUIT	
	<u>VENDREDI 6</u> ENTREE CHAUDE SAUTE DE VEAU PETITS POIS YAOURT AREILLADOU	<u>VENDREDI 13</u> SALADE DE COQUILLETES CUISSÉ DE POULET ROTI RATATOUILLE NICOISE FRUIT	<u>VENDREDI 20</u> QUICHE LORRAINE STEAK HACHE POELE DE LEGUMES COMPOTE DE FRUIT	

• Les repas, préparés le jour de la livraison doivent être consommés le jour-même. Viandes D'Origine Française. Les récipients réutilisables ainsi que les containers, destinés au transport des préparations culinaires doivent être nettoyés et désinfectés sans délai par le client. Le client peut contrôler périodiquement, au moment du service, sans ouverture préalable des containers, la température des denrées livrées : il note le résultat sur cette feuille.