

MENU MAI 2019








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

	<p>LUNDI 6 SALADE COMPOSEE AU THON RAVIOLIS A LA TOMATE PATISSERIE</p>	<p>LUNDI 13 MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNE BOLOGNAISE FLAN AU CAMEL</p>	<p>LUNDI 20 TOMATE AU THON EMINCE DE PORC RIZ FROMAGE ET FRUIT</p>	<p>LUNDI 27 SALADE PIEMONTAISE CORDON BLEU JEUNES CAROTTES COMPOTE DE FRUIT</p>
	<p>MARDI 7 CRUDITES  GODIVEAU PUREE POMME DE TERRE YAOURT</p>	<p>MARDI 14 CRUDITES SAUCISSE GRILLEE  HARICOT COCO COMPOTE DE FRUIT</p>	<p>MARDI 21 SALADE COQUILLETES ESCALOPE DE DINDE PETITS POIS AUX OIGNONS MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>MARDI 28  SALADE VERTE TORTELLINI AU BOEUF FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>
<p>JEUDI 2 SALADE VERTE FILET DE POISSON PANE RIZ TOMATE FROMAGE BLANC</p>	<p>JEUDI 9  CHARCUTERIE PAUPIETTE DE VEAU LENTILLES FRUIT</p>	<p>JEUDI 16 JAMBON BLANC CUISSSE DE POULET ROTI POMMES PAYSANNES YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>JEUDI 23  SALADE VERTE COUCOUS SEMOULE YAOURT</p>	
<p>VENDREDI 3 SALADE DE COQUILLETES  ROTI DE PORC HARICOT VERT PERSILLADE CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>VENDREDI 10 ENTREE CHAUDE SAUTE DE VOLAILLE FORESTIERE MACARONIS MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>VENDREDI 17 SALADE GOURMANDE BEIGNET DE POISSON POEELE LEGUMES DE SAISON FRUIT</p>	<p>VENDREDI 24  CHARCUTERIE MOUSSAKA PATISSERIE</p>	

• 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 délais 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.