

# Les suggestions du mois de Juillet

DU 01 AU 31 JUILLET

## LES ENTRÉES

Melon - jambon cru  
Salade grecque - C  
Velouté de courgette froid - C

## LES PLATS

Filet de bar, tartare de tomate, ail  
et basilic - F  
Sauté de veau local  
Rougail saucisse  
Plat végétal : oeuf piperade

## LES GARNITURES

Riz basmati  
Pomme de terre vapeur  
Gnocchetti sardi (pâtes) - A

## LES DESSERTS

Entremet myrtille - A - B - C  
Fondant aux abricots et romarin -  
A - B - C  
Flan caramel maison - B - C

### Liste des allergènes :

A: Gluten  
B: Oeufs  
C: Lactose  
D: Soja

E: Noix de coco  
F: Poisson, Crustacés

### Origine des viandes:

Volaille: France Label Rouge (fermier)  
Boeuf: France  
Porc: France

Agneau: Irlande  
Veau: France - Auvergne Rhône Alpes



ATTENTION, LES SUGGESTIONS PEUVENT VARIER EN FONCTION DU MARCHÉ ET DES ARRIVAGES.