

# MENU SEPTEMBRE 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><b>LUNDI 2</b> </p> <p>SALADE VERTE                      CUISSE DE POULET BASQUAISE                      RIZ                      COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p><b>LUNDI 9</b> </p> <p>SALADE DE POIS CHICHE                      GODIVOT DE PAYS                      FARFALLE AU BEURRE                      FLAN AU CAMEL</p>	<p><b>LUNDI 16</b> </p> <p>SALADE VERTE ET TOMATE                      HACHIS PARMENTIER                      CREME DESSERT VANILLE</p>	<p><b>LUNDI 23</b>  </p> <p>CAROTTE RAPEE FRAICHE                      COTES DE PORC                      LENTILLES AUX LARDONS                      TARTE AU CITRON</p>	<p><b>LUNDI 30</b> </p> <p>SALADE COMPOSEE                      BŒUF SAUCE TOMATE                      RIZ                      LIEGEOIS VANILLE</p>
<p><b>MARDI 3</b></p> <p>SALADE DE COQUILLETES                      CORDON BLEU                      PETITS POIS                      YAOURT</p>	<p><b>MARDI 10</b>  </p> <p>SALADE VERTE                      SAUTE DE VEAU MARENGO                      RIZ PILAF                      MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>MARDI 17</b> </p> <p>TERRINE DE LEGUMES                      SAUCISSE GRILLEE                      RATATOUILLE NICOISE                      ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p><b>MARDI 24</b></p> <p>QUICHE LORRAINE                      FILET DE POISSON                      PETITS POIS                      SALADE DE FRUIT</p>	
<p><b>JEUDI 5</b> </p> <p>PATE DE CAMPAGNE                      BEIGNET DE POISSON MEUNIÈRE                      PUREE POMME DE TERRE                      RAISIN DE L ARDECHE</p>	<p><b>JEUDI 12</b> </p> <p>TOMATE AU THON                      CAPPELLETTI A LA CREME                      TARTE AU POMME</p>	<p><b>JEUDI 19</b> </p> <p>JAMBONNETTE DE PAYS                      POISSON MEUNIÈRE                      MACARONIS                      POMME DE SAISON</p>	<p><b>JEUDI 26</b> </p> <p>SALADE PIEMONTAISE                      OMELETTE MAISON                      EPINARD A LA CREME                      MOUSSE AU MARRON</p>	
<p><b>VENDREDI 6</b> </p> <p>TOMATE BASILIC                      ROTI DE PORC                      POEELE DE LEGUMES ESTIVALE                      PARIS BREST</p>	<p><b>VENDREDI 13</b> </p> <p>CROISILLON A L EMENTAL                      FILET DE POISSON                      JEUNE CAROTTE                      FRUIT</p>	<p><b>VENDREDI 20</b> </p> <p>TABOULET MAISON                      DAUBE DE BŒUF                      RIZ                      FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p><b>VENDREDI 27</b> </p> <p>JAMBON BLANC BEURRE                      DEMI LUNE BOLOGNAISE                      COURGETTE PROVENCALE                      FRUIT</p>	
<p>PRODUIT BIO </p>	<p>PRODUIT LOCAL </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.