

MENU DE LA SEMAINE



Du mardí 6 au dimanche 11 décembre 2022

Tous nos plats préparés sont accompagnés de légumes et d'un féculent

Mardi 06/12	 Hachis parmentier Gratin toulousain Spaghetti forestières aux aiguillettes de pintade Quiches: Quiche Poireaux, Quiche lorraine, Quiche Maroilles, Quiche pintade champignons 	2444 4014 2429 1069	8,50 € 8,50 € 8,50 € 7,90 €
Mercredi 07/12	 Potage du jour Couscous (poulet/mouton/poulet mouton/royal) Blanquette de veau 	2103 9,50 € 2412	3,90 € 10,50 € 9,90 €
Jeudi 08/12	 Entrée chaude : Vol au vent Entrée chaude : Bouchée ris de veau Entrée chaude : Coquille St Jacques Entrée chaude : Cassolette de St Pierre sauce Armoricaine, fondue de carottes Aile de raie aux câpres 	6001 6002 6101 6222 2445	5,90 € 7,70 € 8,90 € 9,90 €
Vendredi 09/12	 Entrée froide : Coquille de saumon Entrée froide : Ananas surprise Gigue de sanglier confite à l'oseille Lasagnes Gratin Bailleulois 	1301 1306 2496 4051 4001	7,90 € 9,90 € 11,00 € 8,50 €
Samedi & dimanche 10/12 & 11/12	 <u>Croquettes</u>: au fromage, aux crevettes grises, vé pleurotes <u>Entrée chaude</u>: Escargot de Radinghem, beurre à l'ail Jambon braisé sauce Champagne Magret de canard au jus de griottines 	egétales 6403 2477 2497	aux 1,15 € / piece 11,00 € 13,50 €

OUVERT DU MARDI AU JEUDI 8H-13H/14H-19H, VENDREDI ET SAMEDI 8H-19H, DIMANCHE 8H-12H30. FERMÉ LE LUNDI. 16, rue du musée 59270 Bailleul +33(0)3.28.49.27.69 www.maison-terrier.fr





