

Menus du Midi : Mars et Avril 2018

Accueil 11h45

Fin de service 13h30

LP Simon Lazard
25 rue J.J. Kieffer
BP 81167
57215 Sarreguemines CEDEX

Réservation uniquement par téléphone

au 03 87 95 04 78

du lundi au vendredi
de 09h00 à 11h00

mardi et jeudi
de 16h45 à 18h45

Règlements :

En espèces
Par carte bancaire
Par chèque à l'ordre de :
M. l'agent comptable du L.P. Simon Lazard

« les éventuels différentiels tarifaires et variations qualitatives avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique du restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »

Formule 2 plats

Lundi 12/03

*Escalope à la crème
Petits pois à la française
Riz au lait*

Du mardi 13 au vendredi 16/03

*Soupe de moules au bleu d'Auvergne
Bouchée à la reine, riz pilaf, brocolis
Douceur pâtissière*

Formule 2 plats

Lundi 19/03

*Curry de volaille
Riz madras
Tarte au citron*

Du mardi 20 au vendredi 23/03

*Soupe au pistou
Rouget frit, polenta crémeuse
Douceur pâtissière*

Menu spécial à la mémoire de Paul Bocuse

Lundi 26/03

*Soupe VGE
Fricassée de volaille aux morilles
Douceur pâtissière façon Paul Bocuse*

Du mardi 27 au jeudi 29/03

*Soupe VGE
Filet de bar en écailles de pomme de terre
Fricassée de volaille aux morilles
Douceur pâtissière façon Paul Bocuse*

Du mardi 03 au vendredi 06/04

*Huitres chaudes aux asperges
Magret de canard au poivre vert ou proposition du jour
Pommes craquantes
Ou proposition du jour
Douceur pâtissière*

Du lundi 09 au vendredi 13/04

*Filet de truite soufflé, beurre nantais
Mignon de veau au Sancerre Artichaut farci,
crème prise aux deux légumes
Ou proposition du jour
Douceur pâtissière*

Du lundi 16 au vendredi 20/04

*Assiette de fruits de mer
Escalope de bar aux sésame et pavot
Ou proposition du jour
Douceur pâtissière*

- En application du décret anti-tabac nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de fumer dans un établissement public.
- Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs produits allergènes. La liste est affichée à l'entrée du restaurant