

## Menus du soir : Avril, Mai et Juin 2018

*Accueil 18h45*

*Fin de service 21h45*

**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 »

**Mardi 10 et jeudi 12/04**

*Assiette de la patience*

*Filet de sole aux cacahuètes*

*Petits pois tombés au beurre*

*Poularde pochée à l'indienne*

*Douceur pâtissière*

**Mardi 17 et jeudi 19/04**

*Assiette de la patience*

*Fhon mariné au gingembre et citronnelle*

*Nougat de joue de bœuf braisée à la bière brune*

*Douceur pâtissière*

**Mardi 15 et jeudi 17/05**

*Assiette de la patience*

*Tarte fine aux sardines tomates et oignons confits*

*Filet de St Pierre, jus vert à l'oseille*

*Pommes enrobées au persil*

*Douceur pâtissière*

**Mardi 22 et jeudi 24/05**

*Assiette de la patience*

*Huitres chaudes aux asperges*

*Côte de bœuf grillée*

*Pommes amandine*

*Douceur pâtissière*

**Mardi 29 et jeudi 31/05**

***Menu spécial végétarien***

*Assiette de la patience*

*Tarte fine de légumes marinés, coulis  
de poivron vert*

*Brochette de tofu au tandouri*

*Douceur pâtissière*

**Mardi 05 et jeudi 07/06**

*Menu du marché*



*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