

MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 04 au 10 juin
2018



PRODUITS LOCAUX

Menu conseillé :

suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Melon Charentais



Salade de tomate mozzarella

Pâté de campagne et ses condiments



Salade de lentilles et échalotes

PLATS

Colin rôti aux herbes

Steak haché au poivre

Riz camarguais
aux légumes du soleil



Rataouille fraîche

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote de pommes morceaux et
cannelle

Roulé au chocolat

Milk shake poire et menthe

MARDI

ENTREES

Courgettes rapées au cumin



Melon jaune

Salade de petits pois et épices du monde

Pain de poisson

PLATS

Poisson pané et son citron



Rôti de veau à l'estragon

Pommes vapeur

Tomate rôties



PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Banane au four

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Verrine de thon aux peches



Duo de salade verte

Salade Arlequin
(riz, poivrons vert et rouge)



Crêpe jambon fromage

PLATS

Cabillaud à l'Andalouse



Rôti de bœuf froid sauce tartare

Pâtes au beurre et basilic



Courgettes persillées

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

corbeille de fruits



Mousse au citron

Cocktail de fruits au sucre de canne

Gâteau au yaourt maison

VENDREDI

ENTREES

Pastèque



Concombre à la crème et menthe

Haricots plats au épices du monde

Oeuf dur mayonnaise



PLATS

Saumon grillé au baies roses

Chipolatas grillées au herbes

Lentilles corail au lait de coco



Aubergine poelée et persillée

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Abricots rotis au romarin

Salade de fruits frais

Flan caramel

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.