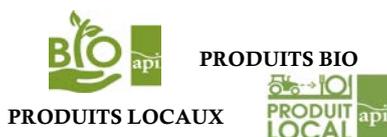


MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 08 au 14
octobre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

carpaccio de tomates chèvre et chorizo

salade arlequin
(pâtes et poivron)



Salade de maïs

Quiche Lorraine

PLATS

Duo de poissons aux agrumes



Rôti de veau aux herbes

Riz sauvage



Tomates provençales



PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Pêches et crème anglaise

Ananas frais et menthe

Panna cotta à la mangue

MARDI

ENTREES

Salade frisée aux lardons

Ceufs popeye



Champignons frais emincés et citron

Salade strasbourgeoise

PLATS

Tarte tomate et moutarde



Poisson pané et citron

Coquillettes



Courgettes à l'ail

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote de fruits

Coupe stracciatella

Carrote cake maison



MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Betteraves crues rapées

Pizza au fromage

Radis et beurre

Salade de brocolis aux amandes



PLATS

boulette de bœuf
à la provençale



Papillote de poisson du jour
ecrasé de pomme de terre
à l'estragon



Chou-fleur entier rôti

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Animation

Smoothies

VENDREDI

ENTREES

Salade Western

Thon à la catalane

Fonds d'artichauts en salade

concombre
menthe et vinaigrette



PLATS

Brochette de gambas grillées

Poulet rôti à la texane

haricots rouges à la mexicaine

haricots verts poêlés



PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote de pommes à l'indienne

Brownie et crème anglaise

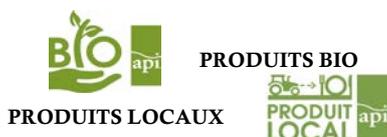
Flan pistache

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.

MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 15 au 21
octobre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Salade verte 

Sardines à l'huile et croûtons 

Haricots verts à l'albigeoise

**duo de carottes
et huile de sesame** 

PLATS

caillaud d'inspiration thai

Sauté de veau au curry 

Polenta crémeuse

Piperade

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Poire sauce chocolat

Salade de fruits frais

milk shake vanille 

MARDI

ENTREES

Salade d'haricots plats à l'oignon rouge

concombre tomate
et parmesan 

Boullgour en salade

Julienne de crudités 

PLATS

Moussaka 

Colin façon meunière

Riz pilaf

Julienne de céleri

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Banane au Nutella

Corbeille de fruits

Flan aux œufs

Charlotte aux fruits

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Carottes rapées 

Céleri rapé et poire
Asperges en vinaigrette

Pâté en croûte

PLATS

Sauté d'agneau au miel et thym

Colin sauce armoricaine

**Pommes de terre
wedge jacket**

Tomates rôties 

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Cocktail de fruits à la menthe

**Feuilleté aux
pommes maison** 

liégeois à la vanille

VENDREDI

ENTREES

Salade de feuilles de chêne
et ses croûtons 

**Cake froid aux légumes du soleil
Brunoise de légumes et ses épices**

Gaspacho et croûtons

PLATS

Jambon chaud

Steak de thon poché au lait de coco

Boullgour aux légumes

Ratatouille maison 

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Tartare d'ananas et coulis de framboises

Pomme au four et cannelle 

Corbeille de fruits

Fromage blanc et muesli

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.