

# MENU

API

Semaine du 28 au 03 juin  
2018



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES



Salade verte aux croutons

Pamplemousse

Asperge vinaigrette

Rillette de thon au st moret

### PLATS

Saumonette sauce moutarde

Nuggets de volaille

Riz à l'Indienne



Ratatouille



PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits



Crème Antillaise

Ananas au basilic



Milk shake aux fruits jaunes

## MARDI

### ENTREES

Gaspacho carotte et orange



Fenouil cru émincé

Mousse mangue et spéculoos

Cake aux olives

### PLATS

Omelette aux herbes



Sauté de bœuf à la bière



Pommes vapeur



Poêlée forestière

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits



Salade de poires menthe  
et citron



Milkshake aux fruits rouges

Quatre quart maison

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI

### ENTREES



Salade d'endives aux noix

Salade verte

Salade de carotte cuite

aux amandes et cumin



Tagliatelles au curry

### PLATS

Dos de cabillaud à la bordelaise

Petit salé aux lentilles



Lentilles verte à la moutarde

Haricots beurre persillés



PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO



### DESSERTS

Corbeille de fruits



Pêche rotie au romarin



Mirepoix de pommes

Crème brûlée

## VENDREDI

REPAS  
PIQUE NIQUE

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.