

MENU

API

Semaine du 28 au 03
février 2019



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Assiette maraichère
Endives vinaigrette
Potage de légumes
Verrine de thon aux pêches

PLATS

Colin des îles
Couscous garni
Semoule parfumé à l'orientale
Légumes couscous

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Mousse citron

Poire meringuée

Riz au lait coulis de caramel

MARDI

ENTREES

Céleri rémoulade
Duo de salade et feta
Brocolis et ses amandes
Cake au fromage

PLATS

Duo de cabillaud à l'Andalouse
Bœuf Bourguignon
Pommes de terre persillées
Légumes du pot

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Banane au coulis de chocolat

Milk shake framboise et menthe

Tarte au citron meringuée

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Betterave crue rapée
Salade frisée aux lardons
Macédoine de légumes
Salade du puy

PLATS

Steak de thon snacké et piment
Jambon braisé
Coquillettes aux légumes
Fondue de poireaux au curry

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Abricot melba

Salade de fruits frais

Mousse chocolat blanc et spéculoos

VENDREDI



ENTREES

Radis rapé aux pommes
Salade coleslaw
Poireaux vinaigrette
Crêpe au fromage

PLATS

Calamars à la romaine sauce tartare
Crêpe jambon champignons
Riz 3 couleurs
Embeurrée de choux rouges

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Coupe Hawaïenne

Crêpe au chocolat

Flan noisette

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.