

# 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.