

# MENU

API

Semaine du 10 au 16 juin  
2019



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

## MARDI

### ENTREES

Houmous de petits pois  
à la menthe  
Champignons à la Grecque  
Salade de liguni et olives



Concombres à la crème de persil

### PLATS

Merguez grillées

Dorade en papillote

Pommes rustiques

Ratatouille maison

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Soupe de fruits du marché

Corbeille de fruits

Duo de mousses au chocolats

Clafoutis maison

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

### ENTREES

Gaspacho concombres et menthe

Coupe de melon bicolor

Brunoise de légumes fraîcheur

Rosette et son beurre

### PLATS

Sauté d'agneau

Colin au four à la crème de moutarde

Semoule berbère

Légumes couscous

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Corbeille de fruits

Ananas caramélisé

Brownie crème anglaise

Fromage blanc coulis caramel

### ENTREES

Salade de mesclun

Pizza au fromage

Haricots verts au bleu

Celeri rémoulade

### PLATS

Côtes de porc grillée

Brochette de poisson pané et son citron

Haricots rouges à la mexicaine

Carottes au cumin

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Carpaccio d'ananas au basilic

Duo de pêches et nectarines

Corbeille de fruits

Crème dessert vanille



SUGGESTIONS  
DU CHEF

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.