

MENU

Semaine du 04 au 10
février 2019



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Carottes rapées

Duo de salades vertes

Pâté en croûte

Salade de maïs à l'échalote

PLATS

Cocotte de poisson vapeur aux herbes aromatiques

Cordon bleu

Riz basmati

Haricots plats persillées

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT

BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Pêche rotie au romarin

Crumble à la pomme

Flan vanille

MARDI

ENTREES

Salade de champignons de Paris crus

Salade de chou rouge aux pommes

Asperges sauce mousseline

Terrine de poisson

PLATS

Colin à l'Indienne

Rôti de veau crème de champignons

Pommes vapeur

Gratin de courge

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT

BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Flan aux œufs maison

Banane au caramel

Compote d'ananas et basilic

MERCREDI



**SUGGESTIONS
DU CHEF**

JEUDI

ENTREES

Salade de fenouil

Pamplemousse

Salade de pois chiche à l'oriental

Pizza au fromage

PLATS

Saumon sauce rose

Rôti de bœuf sauce tartare

Pâtes au beurre

Choux fleur à l'huile d'olive

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT

BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Mousse au chocolat et framboise

Cocktail de fruits et menthe

Gâteau nuage

VENDREDI

ENTREES

Salade mélangée et croûtons

Radis et beurre

Asperges mayonnaise

Oeuf dur paprika

PLATS

Poisson du jour à l'aneth

Nuggets de dinde

Blé à la Provençale

Légumes du marché persilles

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT

BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote de fruits

Salade de fruits et noix de coco

Milk shake vanille

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.