

MENU

API

Semaine du 11 au 17
février 2019



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Chou rouge rapé

Salade de pâtes au surimi

Salade verte

Cake au chèvre frais et herbes

PLATS

Filet de merlu meunière

Osso Bucco à la Milanaise

Riz pilaf

Poêlée de champignons

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote de pommes et fruits rouges

Mirepoix de fruits à la menthe

Duo de mousses au chocolats

MARDI

ENTREES

Champignons à la Grecque

Œufs mimosa au paprika

Dip de carottes sauce guacamole

Taboulé oriental

PLATS

Pizza à l'indienne

Filet de cabillaud au citron

Pommes noisettes

Fenouil à l'étuvée

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Croquant à la rhubarbe

Crème brûlée

Gâteau à l'ananas maison

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Potage de légumes

Tarte aux poireaux

Radis et beurre

Salade coleslaw

PLATS

Lasagnes

Merlu aux amandes

Pâtes au beurre

Haricots verts au beurre

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote pommes poires

Banane chocolat et chantilly

Coupe Ardéchoise aux éclats de
châtaignes

VENDREDI

ENTREES

Salade verte

Terrine de saumon

Houmous de petits pois

Salade de crudités

PLATS

Pavé de lieu au lait de coco

Rôti de dinde au jus

Semoule

Côtes de blette gratinées

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Poire rôtie au miel et romarin

Quatre quarts maison

Crème antillaise

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.