

# MENU

API  
RESTAURATION

Semaine du 10 au 16  
septembre 2018



Menu conseillé :  
suivre la couleur noire tous les jours

## LUNDI

### ENTREES

Chou Chinois aux agrumes aigre doux  
Salade Marco Polo  
Caviar d'aubergines  
Verrine de concombres à la Grecque

### PLATS

Filet de colin aux poivrons  
Rôti de veau  
aux champignons  
Riz pilaf bio  
Piperade Basque

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Corbeille de fruits  
Abricots à la chantilly et vermicelles de couleur

Fraises entières au sucre

Crème caramel

## MARDI

### ENTREES

Duo du fromager mâche et mesclun  
Emincé de champignons façon  
Strogonoff  
Taboulé de quinoa au thon  
Flan de légumes du Soleil coulis de  
tomate

### PLATS

Sauté d'agneau au miel et romarin

Steak de thon à la Tahitienne

Ecrasé de pommes de terre

Légumes croquants sauce soja

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Salade de melon menthe et citron

Corbeille de fruits

Mousse mangue et spéculoos

Gâteau Nuage

## MERCREDI



SUGGESTIONS  
DU CHEF

## JEUDI



### ENTREES

Bruchetta  
Tarte à la courgette  
Fricassée de calamars à l'italienne  
Carciofi sott'olio (cœurs d'artichaut)

### PLATS

Lasagnes maison  
Poisson du jour à la milanaise  
Gnocchi parfumés à l'huile d'olive et  
basilic  
Gratin d'aubergines  
au parmesan

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Corbeille de fruits

Ananas rôti

Tiramisù maison

Milkshake à la fraise

## VENDREDI

### ENTREES

Melon et jambon cru  
Wrap Fraîcheur  
Asperges sauce mousseline  
Salade Balaton aux épices du Monde

### PLATS

Porc rôti au thym  
Filet de merlu sauce Bonne Femme

blé aux légumes

Ratatouille

PRODUITS LAITIERS  
DONT YAOURT BIO

### DESSERTS

Carpaccio de potiron au sirop d'érable

Crumble aux pommes

Corbeille de fruits

Flan à la pistache

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.