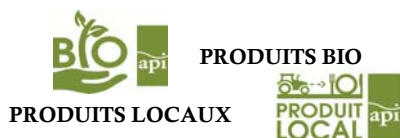


MENU

API
RESTAURATION



Semaine du 17 au 23
septembre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Millefeuille de tomates Mozzarella 
Chou rouge râpé aux amandes
Haricots verts à l'Albigeoise 
Salade Mexicaine

PLATS

Filet de colin vanille et poires

Curry d'agneau local

Polenta crémeuse

Caviar d'aubergine 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 


Compote multi-fruits

Soupe glacée à la pastèque


Mousse chocolat noir et framboises

MARDI

ENTREES

Brisure de chou-fleur et crème persillée 
Pamplemousse aux crevettes
Flan de courgettes et kiri
Salade de riz jaune au chorizo

PLATS

 Mitonnée de dinde au paprika

Filet de merlan aux crevettes

Blé pilaf 

Carottes vichy 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits bio 

Cocktail de fruits au sucre de canne

Ananas en pirogue

Maxi roulé à la crème pâtissière et fruits rouges

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES


Mousse d'avocat au surimi
Salade de fenouil au pamplemousse
Crumble tomates et chèvre
Crème brûlée au camembert

PLATS

 Bœuf Flamand au pain d'épices
Pavé de saumon sauce moutarde et échalotes
 Galettes de pommes de terre
Navets à l'étuvée

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT BIO 


DESSERTS

Corbeille de fruits bio
Oreillons de pêches au miel
Verrine de poires craquantes 



Coulant coco et chocolat

VENDREDI

ENTREES

 Soupe de carottes à l'orange
Risotto de langue d'oiseau au thon et olives
Salade Lyonnaise
Pâté de campagne et son toast grillé


PLATS

Cassolette de fruits de mer
 Filet mignon de porc au miel et aux épices douces
Farfales bio 

Mousseline de patates douces

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 
Soupe fraîcheur abricot à la menthe
Pêche Melba
Marbré moelleux au coulis de fruits rouges