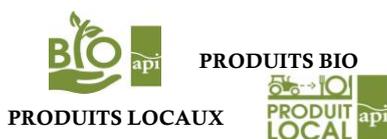


MENU

API

Semaine du 12 au 18
novembre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Choux chinois au agrumes aigre doux

Salade Marco Polo et thon
Courge à l'Indienne 

Champignons à la Grecque

PLATS

Filet de saumon à la Provencale

 Rôti de veau aux champignons

Riz pilaf bio 

Flan de potiron maison

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Abricot à la chantilly et vermicelles de
couleur

 Salade de fruits frais

Crème caramel

MARDI

ENTREES

Flan de légumes du soleil coulis de
tomates
Tomates en vinaigrette 

Taboulé de quinoa au thon 

Duo du fromager mâche et mesclun

PLATS

Lasagne (plat complet)

Steak de thon à la Tahitienne

Pâtes 

Légumes croquants sauce soja

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

 Salade de poire menthe et citron

Corbeille de fruits 

Mousse mangue et spéculos

Quatre quart maison

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Salade verte 

Carottes rapée et raisins sec
Haricots verts et echalotes 

Jambon blanc labellisé

PLATS

Welsh du nord

Moules au maroilles

Wedge jacket

Tomates provençales 

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

 Pomme cuite au speculos 

Muffin au chocolat

Mousse au citron

VENDREDI

ENTREES

Endives et jambon cru

Friand au fromage

Asperges vertes vinaigrette

Salade Balaton aux épices du Monde

PLATS

 Rôti de porc au thym

Filet de colin à l'Indienne

Blé aux légumes 

Fleurettes de brocolis
aux oignons

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Carpaccio de potiron
au sirop d'érable 

Crumble au 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.