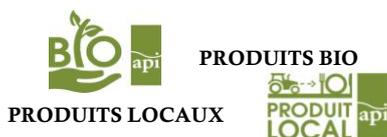


MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 19 au 25
novembre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES



Poireaux vinaigrette

Chou rouge rapé aux amandes

Haricots verts à l'Albigeoise

Salade Mexicaine



PLATS

Filet de colin meunière

Curry d'agneau

Semoule aux fruits secs



Champignons persillés

PRODUITS LAITIERS

DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Compote multi fruits

Soupe à la mandarine

Mousse chocolat noir et framboise

MARDI

ENTREES

Du Végé
POUR CHANGER ?

Bavarois de carottes au lait de coco et
gingembre



Brisures de chou-fleur
crème persillée

Flan de potiron kiri

Salade de riz jaune au chorizo

PLATS



Roti de dinde au paprika

Filet de merlu aux crevettes

Lentilles à la moutarde



Carottes vichy



PRODUITS LAITIERS

DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Cocktail de fruits sucre de canne

Gaspacho de kiwi à la vanille



Biscuit roulé crème pâtissière et fruits
rouges

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Mousse d'avocat au surimi

Salade de fenouil au pamplemousse

Crumble de tomate et chevre

Pâté croûte et ses condiments

PLATS

Bœuf flamand

Pavé de saumon sauce moutarde et
échalote

Riz madras



Epinards à la crème



PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits bio



Oreillons de pêche au miel

Verrine de poires craquantes



Coulant coco chocolat

VENDREDI

ENTREES



Soupe de carottes à l'orange

Risotto de langues d oiseau au thon et
olives

Salade Salardaise

Pizza à l'emmental

PLATS

Cabillaud façon Thaï

Gâteau de foie

Quenelles sauce Provençale



Wok de julienne
de légumes



PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO



DESSERTS

Corbeille de fruits



Soupe fraîcheur abricots et menthe

Pêche Melba

Marbré maison

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.