

MENU

API

Semaine du 26 au 02
décembre 2018



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Assiette maraîchère

Céleri rémoulade

Crème de poireaux au jambon cru
Verrine de thon aux pêches

PLATS

Colin des Îles

**Boulettes de bœuf bio
au miel et pain d'épices**

Semoule parfumée à l'orientale

Légumes couscous aux pois chiches

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits bio

Poire meringuée

Compote de pêches

Riz au lait coulis de caramel

MARDI

ENTREES

Salade de crudités du mois

Délice au yaourt

Salade de chou-fleur local
Cake tomate mozza basilic

PLATS

Dos de cabillaud à l'Andalouse

**Paleron de bœuf local
façon pot au feu**

Pommes de terre persillées

Légumes du pot au feu

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits

Banane au coulis de chocolat

Milk shake vanille

Gâteau du chef maison

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Salade Lyonnaise

Salade bicolore

Haricots beurre aux amandes

Verrine de pâtes au jambon

PLATS

Gratin de la mer

Sauté de porc au caramel

Nouilles Chinoises

Chou de Bruxelles aux herbes

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits

Compote de pommes cassis

Duo de poires et pommes vertes

Mousse au chocolat blanc et spéculoos

VENDREDI

ENTREES

Radis beurre

Gaspacho de courge
au sirop d'érable

Salade de coleslaw new yorkais

Salade du Puy

PLATS

Calamars à la Romaine

Veau cajun

Riz pilaf bio

Gratin de chou-fleur à l'emmental

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO

DESSERTS

Corbeille de fruits

Coupe Hawaïenne

Tarte aux poires façon bourdalou

Panna cotta fruits rouges

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.