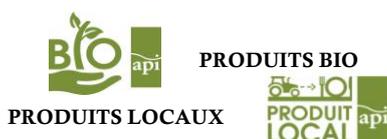


MENU

API
RESTAURATION

Semaine du 03 au 09
décembre 2018



Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Carottes rapées 

Pennes au fromage et vinaigre
balsamique

Pâté de campagne

Cake chèvre frais et romarin

PLATS

Filet de merlu poché au curry

Sauté de dinde à l'estragon 

Haricots coco sauce tomates 

Poêlée de champignons 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Compote de pommes fruits rouges

Gâteau à l'ananas maison

Flan vanille 

MARDI

ENTREES

Champignons frais
émincés 

Dips de carottes sauce guacamol

Oeuf mimosa et paprika 

Taboulé au thon

PLATS

Filet de cabillaud au jus de citron

Rôti de veau au jus 

Ecrasé de pommes
de terre 

Fenouil à l'étuvée

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Duo de mousses chocolat

Salade de fruits frais 

Pomme cuite et cannelle 

MERCREDI



SUGGESTIONS
DU CHEF

JEUDI

ENTREES

Salade verte et croûtons 

Radis au beurre

Salade Arlequin 

Tarte à la tomate
et moutarde

PLATS

Colin au lait de coco

Rôti de bœuf
et son jus corsé 

Riz camarguais 

Carottes glacées 

PRODUITS LAITIERS DONT YAOURT
BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Entremets antillais

Compote de pommes poires

Crumble de pommes

VENDREDI

ENTREES

Chou-fleur et ciboulette 

Salade de tomates
et basilic 

Houmous de petits pois
et menthe

Tortillas

PLATS

Pavé de lieu à la tomate

Tajine de bœuf
aux fruits secs 

Cœurs de blé pilaf 

Embeurrée de chou rouge 

PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Clémentines rôties au miel

Cocktail de fruits et menthe

Coupe ardechoise et éclats de chataignes