

# MENU

API  
RESTAURATION

Semaine du 03 au 09  
décembre 2018



PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX



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 

Embeurée 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

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.