



du 4 au 8 janvier 2016

LES MENUS DE LA SEMAINE



LUNDI

Entrée

Râpé de carottes et choux blanc, assaisonnement miel gingembre

Plats

Blanquette de merlu aux 3 C - coco, coriandre, curcuma - écrasé de patates douces

Salade de carottes râpées, tomates et concombres, et cake jambon olive

Poulet tandoori et riz basmati garam massala aux oignons

Dessert

Cheese cake au spéculoos et caramel

MARDI

Entrée

Oeuf poché, velouté de champignons des bois

Plats

Dos de colin à la crème de ciboulette, fondue de poireaux aux champignons et tagliatelles

Salade Veggie : chèvre cendré, carottes râpées, riz aux fèves et petits pois, batavia

L'aligot saucisse, le traditionnel plat auvergnat

Dessert

Financier poires chocolat

MERCREDI

Entrée

Tartare de betteraves et concombres et carpaccio de tofu mariné

Plats

Filet de colin au gratin dauphinois et haricots verts

Salade Napoli : pâtes orechiette, jambon de pays, câpres, olives, tomates et roquette

Blanquette de poulet et riz basmati

Dessert

Crumble de pommes

JEUDI

Entrée

Taboulé libanais

Plats

Crumble de saumon à l'aneth et aux épinards

Tarte poireaux raclette Gluten Free, et sa petite salade verte

Bibimbap de Corée

Dessert

Paris Brest à notre façon, Gluten Free

VENDREDI

Entrée

Soupe de lentilles au bacon

Plats

Cabillaud vapeur, sauce citronnée aux herbes fraîches, épinards et purée de carottes bonnemine

Salade Pap'rocket : chiffonnade de dinde au paprika, roquette, penne, brocolis, tomates, oignons

Tagliatelles carbonara maison

Dessert

Tarte citron vert in a pot !

Desserts de la carte : la mousse au chocolat prodigieuse, la compote au chaudron, le yaourt fermier, le fruit du marché ou le bon cannelé bordelais, le cake citron pavot sans gluten