

## POTAGES & PAPOTAGES

# - PRINTEMPS -

Une nouvelle  
carte adaptée à la  
SAISON



MENU DU  
PRINTEMPS  
Lundi 21

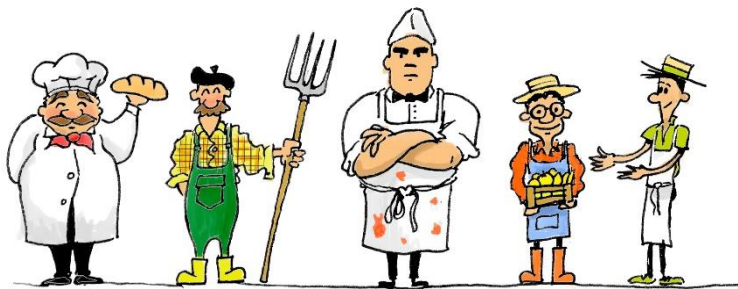


Vive le  
DEJEUNER  
DEHORS!

« En avril, ne te  
découvre pas d'un fil... »



# MENUS SEMAINE DU 21 MARS



## LUNDI

### Entrée

Clafoutis d'aubergines au coulis de tomates

### Plats

**Risotto primavera** aux fèves et petits pois au curry vert et rouget

**Salade Roma** : poulet aux olives noires, parmesan et penne au pesto de tomate

**Parmentier de veau** à la tomate et au basilic

### Dessert

Charlotte aux fraises

## MENU DE PRINTEMPS

## MARDI

### Entrée

Bavarois de carottes au cumin et vinaigrette à l'orientale

### Plats

**Effeillé de colin** sauce coco curry, lentilles, fèves de soja et petits pois

**Salade Bresaola** : bresaola, courgettes, tomates confites, parmesan, épeautre bio et salade

**Lasagnes chèvre épinards** aux éclats de tomates confites

### Dessert

Pain perdu à la confiture rhubarbe framboise

## MERCREDI

### Entrée

Taboulé aux raisins blonds, menthe et persil

### Plats

**Tajine de colin au citron confit**, courgettes et semoule légère

**Salade Tonka** : poulet coriandre et citron vert, radis, fèves, roquette et riz basmati

**Bœuf aux petits légumes** et lardons braisés

### Dessert

Crumble de pommes

## JEUDI

### Entrée

Lentilles corail et pois chiches au miel et au curry

### Plats

**Curry de légumes au lait de coco**, poulet et riz basmati

**Tarte au butternut rôti, mozza, thym, romarin** Gluten Free, et son mesclun

**Parmentier de saumon** au citron et basilic, haricots verts

### Dessert

L'incroyable brownie Gluten Free

## VENDREDI

### Entrée

Salade de pommes de terre, câpres, oignons rouges et cornichons

### Plats

**Effeillé de cabillaud**, achards de légumes et riz basmati

**Salade Terroir** : poitrine grillée, bleu, batavia, œuf poché, pommes de terre aux oignons

**Conchiglie trois couleurs** au poulet et à la crème de gorgonzola

### Dessert

Tarte citron meringuée

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