

MENUS SEMAINE DU 18 AVRIL



LUNDI

Entrée

Poire rôtie au miel et bleu, avec sa petite frisée

Plats

Sauté de porc marengo au romarin et jardinière de légumes

Salade Babeth : lentilles vertes et corail, échalotes, chèvre cendré, tomates cerises, mâche

Parmentier de veau à la tomate et au basilic

Dessert

Charlotte au citron

MARDI

Entrée

L'œuf mollet et son coulis de petits pois à l'aneth

Plats

Dos de colin sauce vierge et mini penne au pistou

Salade Bohême : quinoa, houmous, roquette, carottes, brocolis, fèves, petits pois, amandes

Tomates farcies et riz basmati

Dessert

Crumble pommes framboise à la rose

MERCREDI

Entrée

Courgettes, olives noires, pignons, tomates confites, persil

Plats

Poulet potatoes aux fines herbes et sauce maison

Salade toute verte : poulet, courgettes, haricots, petits pois, brocolis, guacamole maison

Aubergines grillées, sauce tomate parmesan, boeuf hâché et basilic

Dessert

Crème de mascarpone au spéculoos et cranberries

JEUDI

Entrée

Terrine de colin à la ciboulette, coulis de tomates basilic

Plats

Colin, ratatouille maison et riz basmati

Tarte aubergines, chèvre, thym Gluten Free, et son mesclun

Filets de poulet au romarin, tagliatelles, courgettes

Dessert

Crèmeux mangue-passion et son biscuit croustillant Gluten Free

VENDREDI

Entrée

Tomate feta et vinaigrette de tapenade

Plats

Emincé de poulet au coulis de poivron rouge et quinoa aux aubergines et courgettes

Salade Sicilienne : mini penne à la caponata de tomates, miettes de thon et olives noires

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

Dessert

Crème caramel de votre enfance

Desserts de la carte : la mousse au chocolat prodigieuse, la compote au chaudron, le yaourt fermier, le fruit du marché ou le bon cannellé bordelais