

# Menu du 27/04/2026 au 30/04/2026

**Commandez par SMS au 06.47.58.11.24 AVANT 11H**

## Lundi

### Nos entrées :

- Salade de tomates mangue mozzarella jambon
- Fromage blanc pesto ail des ours basilic et crudités

### Nos plats :

- Poulet au boursin et pâtes
- Poisson tomates confites épinards et riz

### Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Tarte myrtille
- Chocolat liégeois

## Jeudi

### Nos entrées :

- Carotte rôties pois chiche et sauce sésame
- Asperges vertes tomates noisette mozzarella

### Nos plats :

- Boulette poulet sauce cacahuète et nouilles chinoises
- Poisson croute panko aneth citron et épeautre légumes

### Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Amandine poire chocolat
- Eclair pistache framboise

## Mardi

### Nos entrées :

- Œuf mollet et crémeux petits pois menthe
- Arrancini à l'ail des ours et sauce tomates

### Nos plats :

- Joue de porc au poivre vert et écrasé de pomme de terre
- Pâtes au saumon

### Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Tarte banane chocolat
- Tarte coco mangue passion

## Mercredi

### Nos entrées :

- Feta crémeuse et aubergines rôties au paprika
- Salade haricots rouges chèvre tomate concombre zaatar

### Nos plats :

- Bœuf haché au basilic thaï et riz
- Poisson curry mangue et purée de carotte pomme de terre

### Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Poe banane (dessert polynésien lait coco) et glace banane
- Tarte fraise

## VEGETARIEN

**nous vous proposons un plat végétarien tous les jours la semaine (base féculents crème-fromage et légumes)**

En cas d'allergie ou d'intolérance n'hésitez pas à nous contacter afin de vous faire un menu adapté

## Tarif :

- Entrée ou dessert ou fromage : 4€
- Plat : 12,50€
- Entrée/Plat/Dessert : 17,90€
- Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 15,50€
- Consigne bocal : 3€/Bocal

