

Menu du 04/05/2026 au 07/05/2026

Commandez par SMS au 06.47.58.11.24 AVANT 11H

Lundi

Nos entrées :

- Salade de tomates fraise mozzarella
- Taboulé uniquement de légumes (brocoli chou-fleur carotte herbe citron)

Nos plats :

- Saucisse à l'italienne et pâtes
- Poisson sauce boursin et polenta poivrons tomates

Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Fromage blanc compote banane mangue
- Tiramisu fraise

Mardi

Nos entrées :

- Salade de boulghour feta olive avocat et crudités
- Fromage blanc cacahuète et boulette haricots rouge patates douces

Nos plats :

- Colombo de veau et riz
- Lasagne de poisson et poireaux

Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Tarte pistache mangue
- Amandine poire chocolat

Mercredi

Nos entrées :

- Crème de poivron et crudités chèvre
- Caviar d'aubergine courgette grillée et pois chiche

Nos plats :

- Poulet tandoori et boulghour légumes
- Poisson crumble macadamia olive et purée haricots blancs

Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Cheesecake myrtille
- Tigré Chocolat caramel

Jeudi

Nos entrées :

- Velouté d'asperge ail des ours croutons
- Coleslaw de crudités (fromage blanc moutarde)

Nos plats :

- Boulette bœuf merguez et semoule façon couscous
- Poisson croustade tomates confites et lentilles au pesto

Nos desserts :

- Moelleux chocolat
- Flan pâtissier
- Bocal citron mascarpone gingembre noisette

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**

