





Menus de la semaine Du 20 au 24 mars

	MENU TRADITION	MENU WELLNESS
LUNDI 	<i>Potage Bami-goreng (Nouilles sautées indonésiennes au poulet et aux légumes) Salade du jour</i>	<i>Potage Nouilles sautées aux légumes Salade du jour</i>
MARDI 	<i>Tacos « style chili » (viande de bœuf, poivrons, oignons, maïs et fromage) Chips de tortilla Salade de riz à la mexicaine</i>	<i>Galette de quinoa chili Salade de riz à la mexicaine Maïs grillé</i>
MERCREDI 	<i>Potage Filet de daurade grillé Sauce tzatziki Boulgour Fenouil braisé à l'orange Salade du jour</i>	<i>Potage Falafels à l'ail des ours Sauce tzatziki Boulgour Fenouil braisé à l'orange Salade du jour</i>
JEUDI <i>(tartare : réservation conseillée dès lundi à la caisse. Merci)</i> 	<i>Steak tartare de bœuf (maison) Toasts et beurre Frites rustiques Salade du jour ou Émincé de bœuf Stroganov Frites rustiques Salade du jour</i>	<i>Ravioli à la ratatouille Sauce peperonata Fromage râpé Salade du jour</i>
VENDREDI 	<i>Buffet de la mer (friture de poisson, beignets, Filets panés etc...) Riz aux petits légumes Épinards Salade du jour</i>	<i>Buffet de la mer Filet de poisson grillés Riz aux petits légumes Épinards Salade du jour</i>

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, le chef de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans les plats sur simple demande de votre part.

provenance des viandes et poisson : poulet CH. Bœuf CH. Daurade Atl. N.