



Menu

DU 27 juillet au 31 juillet 2020

100% produits frais



Plats susceptibles de changer en fonction des arrivages, remplacement par des produits équivalent

	<u>Lundi 27 juillet 2020</u>	<u>Mardi 28 juillet 2020</u>	<u>Mercredi 29 juillet 2020</u>	<u>Jeudi 30 juillet 2020</u>	<u>Vendredi 31 juillet 2020</u>
<u>Box de Poisson</u>	Dos de lieu au caviar de tomates confites, poêlée de légumes d'été et farfallines au pesto	Cassolette de la mer en persillade, trilogie de poivrons grillés, patates douces rôties	Calamars à la basquaise tomates provençal, riz basmati vapeur	Escalope de saumon sauce aïoli, tomates rôties, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	Parmentier de la mer
	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>
<u>Box de Viande</u>	Pennes Carbonara et pétales de parmesan	Tomates farcies et sa trilogie de poivrons grillés	Chiffonnade de Veau mayonnaise à l'estragon, tomates provençal, riz basmati vapeur	Ravioles tomates et ail Arrabiata bio	Tajine de poulet aux abricots, carottes glacées au cumin et sa semoule
	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>	<i>OU</i>
<u>Salade Composée</u>	Salade César façon Serenest	Salade de crudités œuf parfait	Salade de tomates aux lamelles de thon et échalotte	Taboulé Libanais poulet mariné au curry	Duo melon au jambon
<u>Laitage</u>	Yaourt aux fruits "Ferme de Sigy"	Fromage Affiné	Yaourt aux fruits "Ferme de Sigy"	Fromage Affiné	Yaourt aux fruits "Ferme de Sigy"
<u>Dessert</u>	Pêche	Pomme	Sunday caramel	Prune	Abricot
<u>Allergènes</u>					