

Elaboré et/ou cuisiné sur place

Plat végétarien

Produit issu de la filière bio

* = Plat avec du porc
Plat sans viande










Origine de nos viandes



Menu Bistrot

DU 03/05/2021 AU 07/05/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu Australie	Menu Angleterre	Menu Ecosse	Menu Irlande
ENTRÉES	<p>1 Betterave rouge à la feta</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette (circuit-court)</p> 	<p>Salade verte bœuf et sa vinaigrette asperge</p> 	<p>Brocolis saucé fromagère Stilton</p> 
PLATS	<p>1 Boulette de bœuf sauce gravy</p> <p>2 Beaufilet de colin (c-court)/aux crevettes</p> <p>3</p>	<p>Omelette nature et son cheddar rapé</p> <p>Poulet sauce aigre doux</p>	<p>Haché de saumon à l'aneth (circuit-court)</p> <p>Boeuf braisé au jus (circuit-court)</p>	<p>Mijotée porc*(c-c) façon Irish Stew (plat complet)</p> <p>Seafood chowder (plat complet)</p>
Accompagnement	<p>Purée de pomme de terre (circuit-court)</p> 	<p>Carottes à l'anglaise</p> 	<p>Blé au beurre</p> 	
SAUCES	<p>1 Petit suisse atomatisé</p> <p>2 Gouda à la coupe</p> <p>3</p>	<p>Crème Anglaise</p>	<p>Brie à la coupe</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Mimolette à la coupe</p> <p>Fruits</p>
DESSERTS	<p>1 Salade de fruits crus et cuits exotiques</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Moelleux au citron</p> 	<p>Compote de fruits aux framboises maison</p> 	<p>Kivi</p> <p>Pomme verte</p>

