

menu du 17 au 21 septembre Pascal et son équipe vous proposent :

menu conseillé

provence

ILES

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
tomate basilic	pastèque	moelleux à la tomate <small>A DECOUVRIR</small>	accra de poisson <small>A DECOUVRIR</small>
mousse de canard	salade composée	salade mixte	tomate féta
salade composée	concombre alpin	melon	pastèque
melon	saucisson ferme	coleslaw	paté en croute
accra de poisson <small>A DECOUVRIR</small>	bruschetta mozzarella	creme brulée chevre <small>A DECOUVRIR</small>	salade composée
escalope viennoise	omelette campagnarde	jambon froid	poisson pané
cassolette marine	crêpe jambon-fromage	confit d'agneau coriandre <small>A DECOUVRIR</small>	joue de porc à la moutarde
coquillettes au pesto	carottes persillées	ébly meunière <small>A DECOUVRIR</small>	pommes sautées
épinards à la crème	haricots verts	gratin potimaron	poêlée campagnarde
assortment fromages-laitages	assortment fromages-laitages	assortment fromages-laitages	assortment fromages-laitages
peche-raisins-poire	banane/kiwi-orange	banane/kiwi-orange	peche-raisins-poire
cocktail de fruits	compote de fruits	creme grand-mère <small>A DECOUVRIR</small>	tarte poire chocolaté <small>A DECOUVRIR</small>
flan framboises <small>A DECOUVRIR</small>	banane chocolat chantilly	choux maison <small>A DECOUVRIR</small>	petit pot à la vanille <small>A DECOUVRIR</small>
brioche à tête <small>A DECOUVRIR</small>	bavarois passion <small>A DECOUVRIR</small>	pomme au four	glace