



Mars 2026

Plateaux repas froid :

Entrée (au choix):

- Oeuf mimosa
- Quiche thon tomate
- Salade lentille betterave oignon

Plat (au choix) :

- Roti de Boeuf sauce tartare salade de pomme de terre oignon
- Salade perles aux crevettes avocat
 - Fusilli saumon pesto

Dessert (au choix) :

- Tarte Crumble aux pommes
 - Lemon curd meringue
- Fondant au chocolat crème anglaise

Prix 25,00 €



Plateaux repas chaud :

Entrée (au choix):

- **Salade perles crevettes avocat**
- **Salade de Lentilles et betteraves**
- **Tomates vinaigrette Mozzarella**

Plat (au choix) :

- **Pavé de Saumon au beurre blanc, fondue de poireau et riz basmati**
- **Suprême de volaille, sauce forestière, légume vapeur**
- **Nouilles au bœuf sauté aux légumes de saison**

Dessert (au choix) :

- **Cheesecake vanille**
- **Fondant aux chocolat crème anglaise**
 - **Tarte Crumble aux pommes**

Prix 30,00 €

Chaque plateau est servi avec une bouteille d'eau 50 cl, une boule de pain, couverts, sel et poivre.

L'entrée « Salade de lentilles et betteraves » est disponible en plat pour les végétariens dans les deux Menus.