



	LUNDI	MARDI - Les îles	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES ENTREES					
ASSIETTE CHARCUTERIE	Pâté de tête (F)	Grillons du Limousin (F)	Saucisson à l'ail (F)	Pâté de volaille (F)	Saucisson sec et cornichons
PANIER A CEUFS	Cœufs tartare de tomates (F)	Cœufs au saumon (F)	Cœuf à la ciboulette (F)	Cœufs aux lardons (F)	Cœufs et tapenade (F)
SALADE BAR FECULENT	Boullgour à la crétoise	Blé printanier aux petits pois	Taboulé au boullgour	Riz bergerette	Salade de pommes de terre aux échalotes
SALADE BAR CRUDITES	Barquettes d'endives sauce fraîcheur	Carottes râpées (F)	Chou rouge aux épices (F)	Salade des îles avocat, ananas, surimi	Tzatziki (F)
	Salade verte (F)	Salade verte (F)	Salade verte (F)	Salade verte (F)	Salade verte (F)
SALADE BAR CUIDITES	Salade claudine (duo de haricots) (S)	Poireaux vinaigrette (F)	Betteraves rouges au maïs	Tiramisu aux légumes du soleil et pesto (M)	Asperges ciboulette
ENTREE DE LA MER	Terrine océane vinaigrette d'agrumes (M)	Verrine de guacamole aux fruits de mer (F)	Poisson mariné aux petits légumes (F)	Pain de thon (M)	Moules à la crème (F)
ASSIETTE	Mille feuille chèvre et courgettes (M)	Tiramisu de tomate confite et jambon (M)	Tarte carotte coco et pesto de cacahuètes (M)	Caviar d'aubergines et dips (F)	Verrine de ricotta aux poivrons (F)
Table des saveurs : crumble salé, persil, croûtons, dès de fromage, sauce fromage blanc aux herbes, citron, vinaigrette, huiles et vinaigres divers, épices, herbes, sels aromatisés, oignons frits <u>etc</u>					
LES PLATS					
PLAT 1	Emincé de dinde aux pousses de bambou, façon Wok	Rougail saucisses	Steak haché de bœuf façon bouchère, sauce du chef	Couscous (poulet, merguez)	Joue de porc au cidre
PLAT 2	Gnocchis à la crème de roquefort	Cari de poisson (tomate, oignon, ail, piment, citron)	Poisson aux olives	Omelette aux champignons et à la persillade	Pizza au saumon
PLAT DE REMPLACEMENT	Jambon blanc / Steak grillé	Jambon blanc / Steak grillé	Jambon blanc / Steak grillé	Jambon blanc / Steak grillé	Jambon blanc / Steak grillé
LES GARNITURES					
FECULENT	Nouilles	Riz créole	Mogettes cuisinées	Semoule parfumée	Purée de pommes de terre
LEGUMES GOURMANDS	Haricots verts aux poivrons	Achards de légumes (carotte, chou, concombre)	Crumble de courgette	Légumes du couscous	Cœurs de céleri à la moutarde
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FRITES	Frites fraîches	Frites fraîches	Frites fraîches	Frites fraîches	Frites fraîches
LES PRODUITS LAITIERS					
PLATEAU DE FROMAGES	Brie Emmental / Bresse bleu / Chèvre / Samos	Mimolette Epoisses / Saint agur / Chèvre / Six de Savoie	Chèvre Tomme / Camembert / Bleu / Bousin à l'ail	Gruyère Tomme blanche / Bleu des causses / Chèvre / Tartare	Gouda Coulommiers / Chèvre / Fourme / Sylphide
YAOURTS INDIVIDUELS DONT 2 BIO	Assortiments de laitages dont 2 YAOURTS Bio (aux fruits et nature) et 1 CREME DESSERT Bio Activia aux fruits, Activia nature, Danone fruits, Gervita nature, Gervita aux fruits, Panier de yoplait, Petits novas nature, Petits novas aux fruits, Saveur d'autrefois nature, Saveur d'autrefois aux fruits, Taillefine nature, Taillefine aux fruits, Velouté fruits, Velouté nature, Yaourts aux fruits, Yaourts nature, Yaourts gourmands, etc				
LES DESSERTS					
BAR A YAOURTS	Fromage blanc/ Faisselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	Fromage blanc/ Faisselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	Fromage blanc/ Faisselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	Fromage blanc/ Faisselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	Fromage blanc/ Faisselle/ Yaourt/ Fromage blanc local
GARNITURE ET TOPPING	Coulis, sirop, sauce chocolat, copeaux, jus de citron, cubes de fruits, fruits confits, gelée, confiture, confiture de lait, caramel, crème de marrons, céréales, crumble, miel, etc				
SALADE BAR FRUITS	Compote Bio Salade de fruits frais	Compote Bio Salade de fruits frais	Compote Bio Salade de fruits frais	Compote Bio Salade de fruits frais	Compote Bio Salade de fruits frais
FRUITS	Fruits frais dont 2 Bio / Locaux	Fruits frais dont 2 Bio / Locaux	Fruits frais dont 2 Bio / Locaux	Fruits frais dont 2 Bio / Locaux	Fruits frais dont 2 Bio / Locaux
DESSERT LACTE	Crème persane (M)	Mousse au chocolat	Flan de mangue, pistache et miel	Mousse au chocolat (M)	Semoule au lait (M)
PATISSERIE 1	Tiramisu au café (M)	Eclair au chocolat (M)	Papillote de fruits frais à la menthe (M)	Chemin de fer réunionnais (gâteau roulé à la crème)	Cake aux zestes d'orange et chocolat (M)
PATISSERIE 2	Cannelés bordelais	Tourteau fromager (M)	L'ultra fondant (M) (gâteau chocolat, haricots rouges)	Brioche perdue (M)	Flan à la bière (M)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, veuillez vous rapprocher du chef gérant

Menus susceptibles de variations, en fonction des approvisionnements



MENU VITALITE

