



RESTAURANT D'ENTREPRISE

SEMAINE 37

LUNDI	*	MARDI	*	MERCREDI	*	JEUDI	*	VENDREDI	*
-------	---	-------	---	----------	---	-------	---	----------	---

LES ENTREES

ASSIETTE CHARCUTERIE	Paté berrichon	M	duo de charcuteries	F	Museau	F	Mortadelle aux pistaches	F	Paté au poivre	F
PANIER A EUFS	Eufs argenteuil	F	Eufs aux sardines	F	Œufs macédoine	F	Omelette froide espagnole	F	Aspic d'œufs	F
SALADE BAR FECULENT	Salade de tagliatelles crevettes ananas curry		Salade de blé à la mimolette		Salade de quinoa		Salade de pommes de terre échalotes		Salade Du Puy	
SALADE BAR CRUDITES	Tartare d'avocat saumon	F	Salade de fenouil à l'aneth	F	Frisée lardons croûtons	F	Pastèque/ Melon	F	Champignons à la bulgare	F
	Salade verte/ Salade bar crudités natures	F	Salade verte/ Salade bar crudités natures	F	Salade verte/ Salade bar crudités natures	F	Salade verte/ Salade bar crudités natures	F	Salade verte/ Salade bar crudités natures	F
SALADE BAR CUIDITES	Julienne de légumes à l'orientale	F	Salade claudine (haricots verts, beurre)	S	Dés de betteraves aux pommes	F	Chou fleur au thon	F	Poireau mimosa	F
VERRINE	Verrine de crème pois au lard croquant	M	Verrine de houmous et ses dips de légumes croquants	M	Verrine de raita de radis et dips craquants	F	Verrine de salade à l'aigre douce	F	Verrine de panna cotta d'asperges au bacon	M
ASSIETTE	Brischettes au roquefort	M	Escargot à la persillade		Noix de st jacques sésame et légumes rôtis	F	Tarte aux poivrons	M	Assiette de la mer	F

Table des saveurs : crumble salé, persil, croûtons, dés de fromage, sauce fromage blanc aux herbes,citron, vinaigrette, huiles et vinaigres divers, épices, herbes, sels aromatisés, oignons frits etc

LES PLATS

PLAT CONSEILLE	émincé de dinde aux poivrons	F M	galette bretonne garnie		kefta de boulettes d'agneau	F	mafé de bœuf	F	poisson sauce estragon	F
PLAT 2	lasagne de la mer	F	escalope de porc marinée	F S M	poisson en croûte d'herbes	F M	poulet yassa	F M	chipolatas grillées	S
PLAT DE REMPLACEMENT	jambon grill ou steak		jambon grill ou steak		jambon grill ou steak		jambon grill ou steak		jambon grill ou steak	

LES GARNITURES

FECULENT	riz pilaf	F	pomme de terre en robe des champs		boullgour		écrasé de patate douce		farfalles	
LEGUMES GOURMANDS	haricot beurre à la tomate	F	aubergines grillées	F	courgettes à l'huile d'olive	F	chayotte en gratin	F	blettes béchamel	S
SALADE	salade	F	salade	F	salade	F	salade	F	salade	F
FRITES	frite	F	frite	F	frite	F	frite	F	frite	F

LES PRODUITS LAITIERS

FROMAGE 1	St paulin	F	Gouda	F	Tomme de savoie	F	Comté AOP	F	Edam	F
FROMAGE 2	Emmental	F	Mimolette	F	Edam	F	Reblochon AOP	F	Emmental	F
FROMAGE 3	Maroilles AOP	F	Chaource AOC	F	Pont l'éveque AOP	F	Vieux pané	F	Tomme blanche	F
FROMAGE 4	Chèvre local	F	Chèvre local AOP	F	Chèvre local	F	Chèvre local	F	Chèvre local	F
FROMAGE 5	Bleu	F	Bleu d'auvergne AOP	F	Bresse bleu	F	Gorgonzola AOP	F	Fourme d'ambert AOP	F
FROMAGE 6	Fraidou	F	St moret	F	Cotentin	F	Croc lait	F	Vache qui rit	F

Assortiments de 3 laitages dont 1 YAOURT Bio

Activia aux fruits, Activia nature, Danone fruits, Gervita nature, Gervita aux fruits, Panier de yoplait, Petits novas natures, 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 natures, Yaourts gourmands, Yaourts bio, etc

BAR A YAOURTS	Fromage blanc/ Faiselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	F	Fromage blanc/ Faiselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	F	Fromage blanc/ Faiselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	F	Fromage blanc/ Faiselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	F	Fromage blanc/ Faiselle/ Yaourt/ Fromage blanc local	F
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, cereales, crumble, miel, etc									

LES DESSERTS

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, cereales, crumble, miel, etc									
SALADE BAR FRUITS	Salade de fruits frais	F	Salade de fruits frais	F	Salade de fruits frais	F	Salade de fruits frais	F	Salade de fruits frais	F
	Compote maison		Compote maison		Compote maison		Compote maison		Compote maison	
BAR A SMOOTHIES	Smoothie	F	Smoothie	F	Smoothie	F	Smoothie	F	Smoothie	F
FRUITS CUIITS	Poire bourdaloue	F	Ananas Roti aux herbes	F	Papillote de fruits		Gratin de fruits d'été	F	Pruneaux à la verveine	F
FRUITS DONT 1 BIO ET LOCAL	Assortiments de 3 fruits de saison dont 1 bio et 1 local	F	Assortiments de 3 fruits de saison dont 1 bio et 1 local	F	Assortiments de 3 fruits de saison dont 1 bio et 1 local	F	Assortiments de 3 fruits de saison dont 1 bio et 1 local	F	Assortiments de 3 fruits de saison dont 1 bio et 1 local	F
DESSERT LACTE 1	Crème liégeoise chocolat	M	Mousse de pommes	M	Crème au lait d'amandes	M	Crème agrumes	M	Entremets aux 2 chocolats	M
DESSERT LACTE 2	Crème brûlée	M	Semoule au lait aux raisins	M	Œufs à la neige	M	Crème mousseline	M	Crème pistache	M
PATISSERIE 1	Palmiers nutella	M	Bavarois pistache fruits rouges	M	Tourteau fromager	M	Brownies	M	Biscuit roulé mousse vanille	M
PATISSERIE 2	Mille feuille fruits rouges	M	Tarte bourdaloue	M	Gateau à la rhubarbe	M	Chouquettes	M	Tarte griottes amandes	M

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

Menus susceptibles de variations, en fonction des approvisionnements



M CUISINE MAISON



SANS MATIERE GRASSE



MENU VITALITE



PLAT VEGETARIEN

*

F = FRAIS / S = SURGELE / A = APERTISE

VBF = VIANDE BOVINE FRANCAISE

VF = VIANDE FRANCAISE

BBC = BLEU BLANC CŒUR

