

MENU DE LA SEMAINE



Du 06 au 19 Décembre



LES ENTRÉES

- Salade de blé aux olives et aux poires *Vn*
- Rillettes de saumon sauvage au paprika 🌾
- Soupe panais et thym *Vg* 🌾

LES PLATS CHAUDS

- Curry végétarien, brocolis, haricots verts, carottes et riz *Vg* 🌾
- Sauté de veau aux olives et farfalles
- Lasagnes au saumon sauvage et aux épinards

LES PÂTES :

- Tagliatelles sauce curcuma, légumes d'hiver *Vn*
- Boulettes de bœuf à la bolognaise et penne
- Tagliatelles au saumon sauvage, sauce crème et baies roses

LES SANDWICHS

- **Le Caprice** : Chèvre frais, abricots et noix *Vg*
- **Le JB** : Jambon, beurre, salade
- **Le Solanid** : Rillettes de saumon sauvage, oranges, noisettes
- **Le Pumpkin** : Poulet, butternut, champignons
- **Le Marmi'thon** : Thon sauvage, carottes, sauce fromage blanc et curry

POKÉ BOWLS

- **VÉGÉTA BOWL** : Pois chiche, carottes, chou blanc, riz complet *Vg* 🌾
- **CARNI BOWL** : Poulet, lentilles corail, pois cassés, navet long, betteraves 🌾
- **FISHBOWL** : Cabillaud sauvage, brocolis, radis noir, lentilles corail 🌾

DESSERTS

- Fromage blanc, crumble au chocolat
- Compote pommes ananas 🌾
- Mousse au chocolat noir et ses pépites de chocolat 🌾
- Cookie chocolat blanc et noisettes
- Brownie aux noix de cajou
- Cake patate douce et chocolat 🌾

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique, hors poisson sauvage.

100% BIO
& pêche durable


CUISINE FRAÎCHE
de saison



Vn VÉGAN

Vg VÉGÉTARIEN

🌾 SANS GLUTEN