



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 18 septembre  
au vendredi 22 septembre

## Les entrées

---



Carottes râpées et poichichade



Mesclun, poires, figes & raisin, vinaigrette au balsamique

## Les plats

---



Viande : (chaud) Pâtes à l'amatriciana, Duxelles de champignons au pesto, lard et pecorino



Mer : (chaud) Risotto, tombée de chou kale, crème citronnée, saumon au vinaigre de riz noir, sésame & échalote rôtie



Végé : (froid) Petit épeautre aux olives, frittata, courgettes rôties, artichauts, tomates et mayonnaise à l'estragon

## Les desserts

---



Banoffee: spéculoos, bananes, citron, caramel, Chantilly & pépites de chocolat



Mousse au chocolat, poires pochées & feuillantine



Yaourt grec, coulis de pêches & abricots à la vanille & crumble aux amandes



Chia au lait de soja à la cannelle & coulis de Reine Claude & Granola maison



Financier aux zestes de citron & graines de pavot



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 25 septembre  
au vendredi 29 septembre

## Les entrées

---



Taboulé traditionnel



Frisée aux lardons, œuf dur, noix & comté

## Les plats

---



Viande : (chaud) Pommes de terre & patates douces roties, pulled pork sauce barbecue, pickles et fromage frais



Mer : (chaud) Wok de crevettes, nouilles chinoises, légumes sautés et sauce asiatique à la pomme



Végé : (chaud) Curry d'aubergines et champignons au miso, riz, pois chiches & noix de cajou

## Les desserts

---



Banoffee: spéculoos, bananes, citron, caramel, Chantilly & pépites de chocolat



Riz au lait & coulis de quetsche



Yaourt grec, crème de marrons & crumble aux zestes d'orange



Chia au lait de coco, coulis figue/framboise & Granola



Financier aux zestes de citron & graines de pavot



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 02 octobre  
au vendredi 06 octobre

## Les entrées

---



Salade comme une Waldorf: céleri boule, pomme, raisins & mayonnaise légère



Soupe de légumes d'automne au cerfeuil

## Les plats

---



Viande : (chaud) Dhal de lentilles corail, riz thaï, poulet au Tandoori & brocolis rôtis



Mer : (chaud) Fregola, cabillaud, julienne de légumes au curry & crumble de speck & noix



Végé : (chaud) Polenta crémeuse, poires au four, chèvre frais, oignon rôti au balsamique & épinards frais

## Les desserts

---



Crème caramel à la vanille & zestes d'orange



Riz au lait & coulis de quetsche



Yaourt grec, crème de marrons & crumble aux zestes d'orange



Chia au lait de coco, coulis figue/framboise & Granola



Financier au thé vert matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 09 octobre  
au vendredi 13 octobre

## Les entrées

---



Salade d'endives au cantal, petits raisins & noisettes



Velouté de lentilles au cumin & épinards

## Les plats

---



Viande : (chaud) Sauté de veau aux carottes & petits oignons, papardelles, Gremolata aux agrumes & parmesan



Mer : (chaud) Tajine de merlu aux pommes de terre & fenouil, citron confit & olives, safran & semoule aux fruits secs



Végé : (chaud) Risotto de céréales (freekeh & épeautre) à la tomate, champignon farci, feta marinée & blettes

## Les desserts

---



Crème caramel à la vanille & zestes d'orange



Tiramisu aux spéculoos, Amaretto & café



Yaourt grec, coulis de pommes caramélisées aux épices, crumble praliné



Chia au lait de coco & jus de passion, coulis de fruits exotiques & Granola maison



Financier au thé vert matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison