



SAVEURS et TALENTS

Bien plus qu'un restaurant...

Au menu cette semaine

Du 11 au 15 décembre 2017

Lundi

Poulet « pattes noires » au jus corsé thym-estragon (8,70 €)
Pavé de colin à la bordelaise (6,30 €)
avec légumes de saison mitonnés aux herbes
et/ou pommes de terre Bio rustiques

Mardi

Saumon rôti aux fèves (8,70 €)
Saucisse fumée-cancoillotte (6,30 €)
avec poêlée de légumes et/ou riz créole

Mercredi

Cocido madrilène - pot au-feu de boeuf-poulet-chorizo-chou vert-carottes-
pommes de terre et pois chiches (8,70 €)
Curry de colin-lieu en basilic (6,30 €)
avec carottes au jus et/ou pommes de terre noisette

Jeudi

Dos de cabillaud à la vanille et au rhum (8,70 €)
Steak haché à la tyrolienne (6,30 €)
avec légumes de saison et/ou boulghour aux petits pois

Vendredi

Rôti de gigot d'agneau à l'ail confit et au romarin du jardin (8,70 €)
Dos de colin sauce napolitaine (6,30 €)
avec légumes de saison et/ou spaghetti

Et aussi, tous les jours,

notre buffet de crudités et entrées de 1,85 € à 3,25 €,
soupe aux légumes de saison à 1,85 € le bol,
nos pasta à 6,30 € l'assiette, notre plat Snack à 6,30 €
et notre vitrine de desserts gourmands (de 1 à 3 €)

Avez-vous pensé à votre repas de fin d'année
entre collègues ? SUR RESERVATION,
formule spéciale à 15,30 euros.

Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h