

# EREA PELLET

## DEJEUNER

Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Convive adulte

Lundi 29/04/2024	Mardi 30/04/2024	Jeudi 02/05/2024	Vendredi 03/05/2024
<p><b>ENTREE</b></p> <p>Pamplemousse (x2 personnes)</p>	<p><b>ENTREE</b></p> <p>Taboulé</p>	<p><b>ENTREE</b></p> <p>Salade verte nature (X15)</p>	<p><b>ENTREE</b></p> <p>Salade de riz au thon</p>
<p><b>PLAT</b></p> <p>Poisson pane sg nature et citron bio (x10)</p>	<p><b>PLAT</b></p> <p>Sauté de porc à l'ananas (x12 personnes)</p>	<p><b>PLAT</b></p> <p>Poisson à la bordelaise à cuire (x6 personnes)</p>	<p><b>PLAT</b></p> <p>Boulettes végétarienne sauce tomate (x10 personnes)</p>
<p><b>GARNITURE</b></p> <p>Riz à la créole (x8 personnes)</p>	<p><b>GARNITURE</b></p> <p>Coeur de merlu sauce ciboulette(x8 personnes)</p>	<p><b>GARNITURE</b></p> <p>Carbonade de boeuf local Flamande (x12 personnes)</p>	<p><b>GARNITURE</b></p> <p>Pâtes Tortis (x 6 personnes)</p>
<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Epinards en branches béchamel (x10 personnes)</p>	<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Lentilles au jus (x8 personnes)</p>	<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Pommes de terre frites (x8 personnes)</p>	<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Tomme blanche locale</p>
<p><b>DESSERT</b></p> <p>Morbier local</p>	<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Flan de carottes locales (x12 personnes)</p>	<p><b>FROMAGE</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>DESSERT</b></p> <p>Banane Bio</p>
<p><b>DESSERT</b></p> <p>Orange Bio</p>	<p><b>DESSERT</b></p> <p>Fromage blanc battu</p>	<p><b>DESSERT</b></p> <p>Tarte aux pommes (x 10 personnes)</p>	
	<p><b>DESSERT</b></p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p><b>DECO</b></p> <p>Gestion interne crudités</p>	
	<p><b>DECO</b></p> <p>Gestion interne crudités</p>		

# EREA PELLET

---

DINER

Du 29/04/2024 au 02/05/2024

Convive adulte

Lundi 29/04/2024	Jeudi 02/05/2024
<b>ENTREE</b> Radis locaux à la croque	<b>ENTREE</b> Crêpes au fromage (x8 personnes)
<b>PLAT</b> Nugget's de poisson (x10 personnes) Veau local escalope à cuire (x10 personnes)	<b>PLAT</b> Paupiette de poulet au jus (x12 personnes) Coeur de merlu sauce aigre-douce (x8 personnes)
<b>GARNITURE</b> Pâtes macaronis (x6 personnes) Ratatouille Niçoise (x12 personnes)	<b>GARNITURE</b> Blé pilaf (x 8 personnes) Haricots beurre maître d'hôtel (x 10 personnes)
<b>FROMAGE</b> Yaourt nature fermier local	<b>FROMAGE</b> fromage portion aux fines herbes
<b>DESSERT</b> Pomme fruit de saison locale	<b>DESSERT</b> cocktail de fruits exotiques au sirop