

EREA PELLET

DEJEUNER

Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Convive adulte

Lundi 13/05/2024	Mardi 14/05/2024	Mercredi 15/05/2024	Jeudi 16/05/2024	Vendredi 17/05/2024
		ENTREE Radis locaux à la croque PLAT Coeur de merlu sauce Saint-Malo (x8 personnes) Estouffade de boeuf bourguignon (x12 personnes) GARNITURE Pâtes macaronis (x6 personnes) Ratatouille maison (x12 personnes) FROMAGE Saint-nectaire local DESSERT Muffin maison (x12 personnes)	ENTREE Pizza au fromage Maison (x10 personnes) PLAT Quenelle de brochet locale sauce crème (x15 personnes) GARNITURE Riz à la crèole (x8 personnes) Epinards en branches béchamel (x10 personnes) FROMAGE Cantal à la coupe local DESSERT Banane Bio	ENTREE Salade verte surimi citron (X15 personnes) PLAT Filet de merlu au citron vert (x8 personnes) Poulet label rouge à l'antillaise (x8 personnes) GARNITURE Pommes de terre sautées (x8 personnes) FROMAGE Fromage blanc battu DESSERT Fraises au sucre (x10 personnes)

EREA PELLET

DINER

Du 13/05/2024 au 16/05/2024

Convive adulte

Lundi 13/05/2024	Mardi 14/05/2024	Mercredi 15/05/2024	Jeudi 16/05/2024
ENTREE Salade mexicaine boîte (x25 personnes) PLAT Croque-monsieur local plat principal (x6 personnes) GARNITURE Petits pois carottes (x 10 personnes) FROMAGE Fondu carré portion DIVERS Compote de pomme	ENTREE Tortilla (x12 personnes) FROMAGE Gouda DESSERT Mousse au chocolat portion	PLAT Veau local escalope à cuire (x10 personnes) GARNITURE Pdt vapeur Chou-fleur local braisé (x12 personnes) FROMAGE Yaourt aromatisé fromage cervelle des canuts (x20 personne) DESSERT Banane Bio	ENTREE Carottes rapées fraîches locales (x15 personnes) PLAT Steak haché sauce tomate (x10 personnes) Filet de hoki sauce julienne de légumes (x8 personnes) GARNITURE Pâtes farfalles (x 6 personnes) Flan de courgettes (x 12 personnes) FROMAGE fromage portion aux fines herbes DESSERT Kiwi local