



La proposition de la semaine

Aiguillettes de canard panées au panko et wasabi, mayonnaise citron vert
Frites de patates douces
Emincé de poireaux au combawa
Saladine du moment

Lundi 18 mai

Tartare de boeuf coupé au couteau façon Asia
Wakame, amandes wasabi, poke, radis noir au vinaigre de riz, oignons, sésames, coriandre
Crunchy de pomme de terre douce
Saladine de concombres mentholés

Mardi 19 mai

Filet de porc basse température , jus au romarin
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive
Pack-Choï braisé aux agrumes
Salade coleslaw

Mercredi 20 mai

Sticks de poulet rôtis aux épices et glacés au miel et citron
Riz pilaf
Spaghetti de courgettes
Saladine de racines rouges marinées aux agrumes

Jeudi 21 mai

Falafelle végétarien aux épices
Semoule couscous aux raisins secs
Légumes tajines et pois chiches
Glacé d'asperges vertes et quenelle de crème ciboulette, copeaux de parmesan

Vendredi 22 mai

Poke bowl de crevettes et tofu fumé aux sésames
Riz basmati, dés de mangue, concombre, radis
Avocats, Edamame, endives, dés de fraise, coriandre
Tuile dentelle à l'ail des ours

Provenance des viandes et poissons

Boeuf et porc : Suisse ou Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy
Poulet : Suisse, France
Poisson : Suisse, France ou selon zone de pêche indiquée
Daim : Bio de la Ferme de la Fondation St-Barthélemy
La disponibilité des produits peut varier selon l'arrivage et la saison