

des p'tits plats cuisinés comme à la maison,
préparés au rythme des saisons.

les menus de
SEPTEMBRE

TARIFS*

Plat.....9,00€
Dessert.....3,00€

SALADES DU MOIS

Petite.....4,00€
Grande.....8,00€

FROMAGE

L'assiette.....3,50€

PAIN

Tradition.....1,30€
Demi-tradition.....0,65€

BOISSONS

Eau minérale plate ou pétillante
50cl.....1,00€
1 litre.....2,00€
Coca, light, zéro
50cl.....1,50€
Citronnade
50cl.....2,00€
Thé glacé
50cl.....2,00€

*net non assujettis à la TVA

Lundi 31 Août

Poulet au pesto et
mozzarella
Tomates au four
Crumble aux prunes

Mardi 1er Septembre

Lasagnes aux légumes
d'été
Panna cotta aux fruits
rouges

Mercredi 2

Poulet sauté aux légumes
et noix de cajou
Fondant au citron

Jeudi 3

Cabillaud , concassé de
tomates au gingembre
Riz
Crumble aux framboises

Vendredi 4

Petits légumes farcis
Mousse au chocolat

Lundi 7

Filet mignon à la gremolata
Pâtes fraîches
Fontainebleau aux fruits

Mardi 8

Poulet au basilic
Nouilles et légumes
Coupe mangue et crème

Mercredi 9

Tataki de saumon à la
mangue et riz
Cheesecake

Jeudi 10

Bœuf sauce chimichurri
Haricots verts et pommes
de terre
Pavlova aux fruits

Vendredi 11

Bowl de carotte, avocat,
poivron, mozzarella,
lentilles et basilic
Crumble aux prunes

Lundi 14

Cannelloni ricotta-épinards
Tiramisu

Mardi 15

Bœuf au gingembre
Nouilles et légumes
Tarte aux fruits rouges en
verrine

Mercredi 16

Poulet au lait de coco,
aubergines et pois chiche
Tiramisu mangue-passion

Jeudi 17

Crevettes au curry,
poivrons et riz
Pavlova aux fruits
exotiques

Vendredi 18

Crumble d'agneau aux
légumes d'été
Moelleux au chocolat

Lundi 21

Tagliatelles à la carbonara
Fondant au citron

Mardi 22

Poulet aux champignons,
lardons et crème
Riz
Tarte choco-caramel

Mercredi 23

Poisson, salsa verte
Ecrasé de pommes de
terre
Tarte ricotta-framboises

Jeudi 24

Bœuf tigre qui pleure
Riz et légumes
Mousse au chocolat

Vendredi 25

Penne aux champignons et
parmesan
Fontainebleau aux fruits

Envie d'un dessert plus léger ? Demandez un fromage blanc ou une salade de fruits frais !

les salades
du mois

SALADE de Crevettes

Salade verte, tomates, cœur de
palmier, avocat, ananas, crevettes
et coriandre

SALADE de Lardons

Salade verte, tomates, maïs,
lardons, croûtons et oeuf

SALADE de Magret

Salade verte, tomates, bleu,
magret, poire et noix

COMMANDÉZ AU

07 50 52 63 93
lacuisinedevera.net