

LE MENU DE LA SEMAINE 41 - du 6 Octobre au 10 Octobre

PLAT DU JOUR			
LUNDI	Pa 7	Papillote: Riz, fondue de choux frisé au bacon, dos de lieu noir	
MARDI	Ta 8	Tartine: Sauce champignons et poivre, duxelles de champignons, œufs au plat	
MERCREDI	PI 2	Plat: Moussaka végétarienne	
JEUDI	Ta 12	Tartine toastée: Creme au parmesan, fondue de poireaux, tomates confites, brocoli et mozzarella	
VENDREDI	Ta 14	Tartine: Mousse citronnée à l'aneth, pommes de terre tiède, saumon fumé	
TARTES			
	T3	Courgettes aux herbes de provence et chèvre	T28 Pommes de terre, oignons, tomme de riglanne, noisettes
	T16	Butternuts, fondue de poireaux et eclats de noisettes	T12 Ratatouille de légumes croquants
	T25	Choux frisée et carottes sautés ail & persil, saucisse fumée sur moutarde	T13 Pommes de terre, carottes, oignons et rôti de porc au curry
PÂTES			
	P1	Carbonara	P2 2 Fromages
	P13	Chorizo à la creme de parmesan	P11 Saumon fumée à l'aneth
	P8	Oignons au soja et creme de parmesan	P19 Echalottes à la nantaise

vert: végétarien - rose: terroirs - jaune: fromager

...et le salad'bar, les poëllées de légumes, les omelettes, les sandwich et les desserts.

Bien sur, le menu est susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements et des ventes.

TERROIRS BIO - 9 rue A BARBE TORTE

TEL :02,51,86,25,60

Mail: terroirs-bio@orange.fr

