

M Menu

SEMAINE 1

Entrée

salade de betteraves persillées

Plat

pilon de poulet fumé / riz madras

Dessert

orange (fruit)

Entrée

pâté campagne

Plat

spaghetti bolognaise

Dessert

yaourt aromatisé

Le Kivi

2.0

Entrée

celeri remoulade

Plat

sauté de dinde / haricots verts

Dessert

melon

Entrée

salade de concombres

Plat

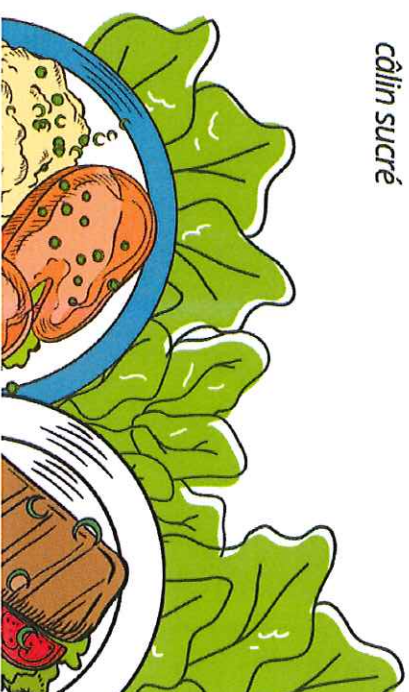
court bouillon de poisson / choux de chine

Dessert

câlin sucré



RESTAURANTATION
GOURMANDE
les bienfaits du goût et du
circuit court



M Menu

SEMAINE 2

Le Menu 2.0



RESTAURANTATION
GOURMANDE
les bienfaits du goût et du
circuit court



Entrée

salade de betterave / maïs

Plat

rougail saucisse (poulet ou porc) / tortis

Dessert

yaourt



Entrée

carotte remoulade

Plat

fricassée de coq local / semoule aux raisins

Dessert

glace



Entrée

camembert

Plat

steak de soja / lentilles

Dessert

pomme



Entrée

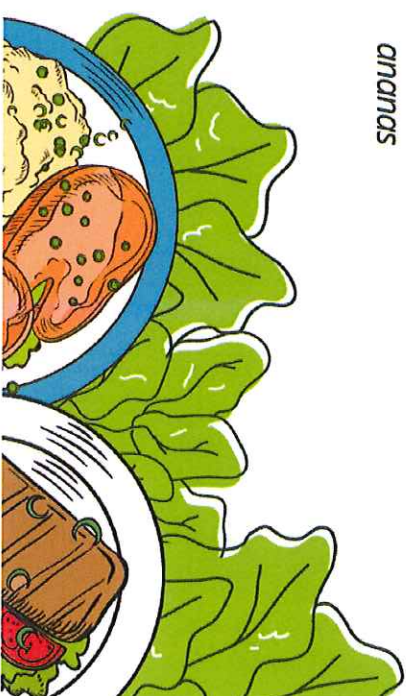
sardines au citron

Plat

burger de poulet BBQ / pommes dorées

Dessert

ananas



Menu

SEMAINE 3



Entrée

duo de choux

Plat

haut de cuisse / petit pois-carottes

Dessert

crème dessert



Entrée

pâte de volaille

Plat

ravioli gratiné

Dessert

pastèque



Entrée

oeuf dur / mayo

Plat

colombo de porc / riz créole

Dessert

melon



Entrée

tomate

Plat

poisson mariné / carottes

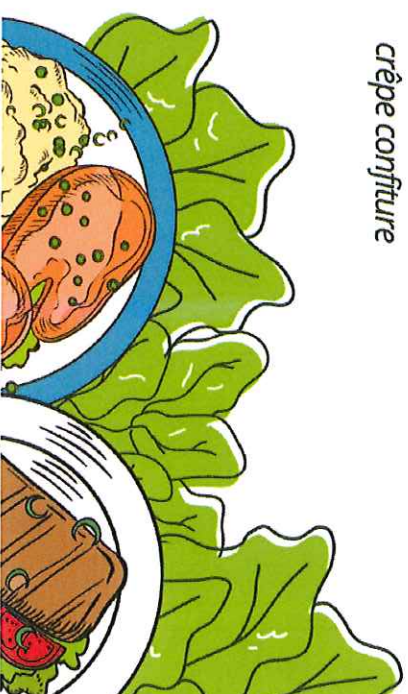
Dessert

crêpe confiture

Le Kivi
2.0



RESTAURANTATION
GOURMANDE
les bienfaits du goût et du
circuit court



M Menu

SEMAINE 4

Entrée

fromage

Plat

spaghetti bolognaise végétale

Dessert

démenteine

Entrée

carotte vinaigrette

Plat

colombo de poisson / légumes pays

Dessert

yopi chocolat

Le Kivi

2.0

Entrée

salade concombre

Plat

coucons de poulet local / semoule exotique

Dessert

glace

Entrée

thon mayo

Plat

cordon bleu ketchup / haricots provençal

Dessert

pâtisserie



RESTAURANTATION
GOURMANDE
les bienfaits du goût et du
circuit court

