



MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU

Date : Monday 22h to Friday 26th of April 2024

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison
Bowl du jour	Bowl Mexicain: (Riz, poivrons, haricots rouge , Sucrine, tomate cerise, Maïs, crevette)	Bowl Vitamines:(Chou, carottes, tofu, concombre, pousse soja, menthe, graine chia, tomate, goji,,)	Poke Bowl (Saumon , riz sushi vinaigré, concombre, mangue, graine sesame, sauce soja sucré)	Bowl oriental: (Pois chiches, humous, boulgour, coriandre, menthe, légumes grillés, grenade)	Bowl Lyonnais: (Oeuf poché, Sucrine, lard fumé(Porc), mélange de pousses, radis)
PLAT PRINCIPAL	Escalope viennoise de dinde(ch) , citron BIO	Curry de boeuf(ch) "Massaman" avec pousse d'épinard	Pasta Party (Carbonara de tofu fumé, tomate, ou sauce champignons)	Poitrine de veau (ch)farcié, jus de veau réduit au romarin	*Journée du Togo*Aimomlo, Djenkoumé, Poulet à la togolaise de tonton Jaguar
GARNITURE	Pommes de terre sautées au beurre à l'ail et au persil, tomate provençale	Riz, Palak panner	Duo de carottes	Gratin dauphinois, haricots vert	Riz, Gomgos tomates aux épinards
VEGETARIEN 	Poivrons grillés farcis à la feta, l'estragon et à la menthe	Dhal de lentilles corail au lait de coco	VG day	Beignets de poireaux maison avec vinaigrette au miso blanc	Yassa de pois chiche
DESSERT	Yaourts et fruits	Tiramisu speculos	Salade de pommes	Mousse au chocolats	Tapioka à la coco rapé
STARTER	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
MAIN COURSE	Viennese turkey escalope with organic lemon	Massaman" beef curry with spinach shoots	Pasta Party (Carbonara with smoked tofu, tomato or mushroom sauce)	Stuffed veal breast, veal jus reduced with rosemary	*Togo Day*Aimomlo, Djenkoumé, Uncle Jaguar's Togolese-style chicken
ACCOMPANIEMENT	Potatoes sautéed in butter with garlic and parsley, Provençal tomatoes	Rice, Palak panner	Carotts duo	Gratin dauphinois, green beans	Rice, Gomgos tomatoes with spinach
VEGETARIEN 	Grilled peppers stuffed with feta, tarragon and mint	Coral lentil dhal with coconut milk	VG day	Homemade leek fritters with white miso vinaigrette	Chickpea yassa
DESSERT	Yogurts and fruits	Tiramisu speculos	Apple Salad	Chocolate mousse	Tapioka grated coconut