






## Le Menu de l'Etoile du Verger – Semaine du 18 au 22 MARS 2019

<p><b><u>LUNDI</u></b></p> <p>Salade de <b>crudités</b> au miel</p> <p>Filet mignon en croûte au fromage frais moutardé</p> <p>Yaourts aux fruits</p>	
<p><b><u>MARDI</u></b></p> <p>Maquereaux grillé</p> <p>Tarte salée aux saveurs de Provence</p> <p>Salade</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	
<p><b><u>MERCREDI</u></b></p> <p>Arc en ciel de <b>crudités</b></p> <p>Bœuf à l'africaine, riz</p> <p>Fondant <b>pommes</b> mascarpone</p>	
<p><b><u>JEUDI</u></b></p> <p>Salade du printemps</p> <p>Brochette de poulet marinées</p> <p>Duo de <b>frites</b></p> <p>Pana cotta façon pierre Lambinon</p>	
<p><b><u>VENDREDI</u></b></p> <p><b>Poireaux</b> mimosas</p> <p>Parpadelles aux moules</p> <p>Coupe de fruits</p>	

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements, merci de votre compréhension.  
Les numéros à côté des aliments correspondent aux intolérances alimentaires. Veuillez-vous reporter au tableau affiché sur la porte du restaurant.

A noter, pour les intolérants à la moutarde, que nous en utilisons pour réaliser notre vinaigrette



= **souligné en gras**, les denrées ou aliments d'origine bio. Nous utilisons pour toutes nos préparations des **œufs bios**.



= Nos desserts faits maison