



Carte d'hiver – Plats végétariens

- risotto aux champignons
- samossas végétariens (pommes de terre, petits pois, carottes)
- Bolognaise de lentilles avec des pâtes
- salade de blé avocat grenade
- tourte aux champignons et aux poireaux
- spanakopita (feuilleté grec aux épinards et à la feta)

Nouveautés de mars

- Nouilles sautées aux légumes
- Blanquette végétarienne avec du riz
- soupe complète façon chorba aux langues d'oiseau
- gratin de crozet aux brocolis
- grilled cheese aux oignons caramélisés et comté avec salade d'endives pommes, comté et noix
- galettes de chou-fleur avec des pommes de terre roties

**chaque plat peut être ajusté pour s'adapter à vos goûts et envies*



Carte d'hiver– Plats avec viande

- endives au jambon avec du quinoa
- spaghettis sauces tomate et boulettes de boeuf
- potée au chou vert et saucisse de morteau
- plov au poulet (plat ouzbek composé de riz, de carottes et de poulet)
- cannellonis blanches au poulet aux champignons
- gratin de gnocchis, chèvre, miel, lardons et butternut

Nouveautés de mars

- poulet korma avec du riz
- croques-monsieur gratinés avec velouté de carottes au gingembre et au cumin
- hachis parmentier revisité aux carottes
- bouillon aux nouilles et aux raviolis wonton au poulet
- sauté de porc à la moutarde accompagné de riz
- orzo crémeux au chorizo et aux poireaux

**chaque plat peut être ajusté pour s'adapter à vos goûts et envies*



Carte d'hiver – Plats aux produits de la mer

- soupe vietnamienne aux crevettes
- papillotte de poisson aux petits légumes (carottes, brocolis, chou fleur) et écrasé de pommes de terre
- terrine aux deux saumons avec une salade de fenouil

Nouveautés de mars

- lasagnes au saumon et aux épinard
- filet de poisson croustillant avec purée de pommes de terre
- curry de poisson au lait de coco accompagné de éterniz

**chaque plat peut être ajusté pour s'adapter à vos goûts et envies*