

des p'tits plats cuisinés comme à la maison,
préparés au rythme des saisons.

les menus de
SEPTEMBRE

TARIFS*

Plat.....10.00€
Dessert.....3,50€

SALADES DU MOIS

Petite.....4,50€
Grande.....9.00€

FROMAGE

L'assiette.....3,50€

PAIN

Tradition.....1,50€
Demi-tradition.....0,75€

BOISSONS

Eau minérale plate ou pétillante
50cl.....1,50€
Coca, light, zéro
50cl.....2,00€
Citronnade
33cl.....1,50€
Thé glacé
50cl.....2.00€

*net non assujettis à la TVA

<p>Lundi 28 Septembre</p> <p>Poulet rôti Ratatouille confite Pavlova aux nectarines</p>	<p>Mardi 29</p> <p>Lasagnes aux légumes d'été Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p>Mercredi 30</p> <p>Riz aux calmars et chorizo Fondant au citron</p>	<p>Jeudi 31</p> <p>Boulettes de bœuf Aubergines parmigiana Moelleux au chocolat</p>	<p>Vendredi 1er Septembre</p> <p>Bowl taboulé, tzatziki, feta, poulet, tomate et poivron Yaourt grec, miel et amandes</p>
<p>Lundi 4</p> <p>Tagliatelles au saumon fumé Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Dos de cabillaud, aioli Caponata Tiramisu mangue-passion</p>	<p>Mercredi 6</p> <p>Poulet parmigiana Pâtes Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Petits légumes farcis Cheesecake</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Moussaka Gâteau à l'amande</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Poulet pesto et mozzarella Tomates au four Trifle aux fruits rouges</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Lasagnes de bœuf Salade verte Tiramisu</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Saumon, riz basmati, mangue et sauce soja Crumble aux nectarines</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Poulet à l'espagnole et légumes Gâteau au chocolat</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Filet mignon en croûte Poivrons grillés Fontainebleau aux fruits</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Curry de crevettes aux légumes Banoffee</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Poulet au basilic Nouilles aux légumes Fondant au citron</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Boeuf tigre qui pleure Riz et légumes Fromage blanc, spéculoos, fruits rouges</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Parmentier de cabillaud à la pomme de terre Salade verte Tarte aux myrtilles</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Chili con carne Riz, crème et cheddar Gâteau mascarpone et raisins secs</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Poulet tikka masala Riz basmati Fontainebleau aux fruits exotiques</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Gratin d'aubergines au bœuf et fromage Crumble aux prunes</p>	<p>Mercredi 27</p> <p>Saumon grillé, salsa de mangue et coriandre Semoule Tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Parmentier de canard à la patate douce Roquette Mousse citron-spéculoos</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Poulet aux champignons Pâtes Tiramisu au nutella</p>

Envie d'un dessert plus léger ? Demandez un fromage blanc ou une salade de fruits frais !

Les salades
du mois

**SALADE
Italienne**

Salade verte, légumes marinés,
mozzarella, jambon cru, basilic et
pignons

**SALADE
Grecque**

Tomates, poivron, câpres, olives,
concombre et feta

**BOWL au Saumon
(10.00€)**

Riz à sushi, saumon cru, mangue,
carotte, coriandre, sésame et
sauce soja

COMMANDEZ AU

07 50 52 63 93

lacuisinedevera.net