

# MENU RESTAURANT PALAIS DU MIDI

Du 20 au 24 septembre 2021

## Lundi

Soupe Laksa au Poulet  
Tajine de bœuf aux pois chiches  
Œufs, courgettes, tomates

## Mardi

Velouté courge butternut, carotte,  
navet jaune  
Curry de quinoa au lait de coco  
Courgettes jaunes, persil

## Mercredi

Soupe Marocaine façon chorba  
Parmentier de pomme en l'air et  
pomme de terre  
Coulis de tomates aux fines herbes

## Jeudi

Velouté de légumes anciens  
Poulet rôti/poêlée de légumes  
Brocolis, haricots, oignons, poivrons,  
pommes de terre

## Vendredi

Soupe au pistou  
Aiglefin rôti  
Purée de patates douces et salicorne -  
Chips de légumes

## Plat de la semaine

Steak au poivre Quorn au  
chou rouge braisé à la purée  
de pomme de terre

## Desserts

Barre de chocolat Oxfam  
Yaourt Bio  
Fruits de saison Bio ou de  
culture intégrée

**Lundi** : bœuf  
**Mardi** : végétarien  
**Mercredi** : viande hachée  
**Jeudi** : viande blanche  
**Vendredi** : poisson MSC/ASC

Potage Bio servi avec 1/2  
baguette et beurre



50 % de l'offre garantie bio



# MENU RESTAURANT PALAIS DU MIDI

Du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021

## Lundi

Soupe Asiatique de poulet aux nouilles  
Yakinikudon (bœuf sauté à la sauce soja à la japonaise)  
Poivre, sésame, oignon, soja - Riz gluant au vinaigre

## Mardi

Velouté cuisiné PP, brocolis, fromage frais  
Croquettes de millet aux haricots noirs et courge butternut  
Mesclun et julienne de légumes, sauce vierge

## Mercredi

Soupe aux poireaux et pommes de terre  
Aubergines farcies à l'agneau haché, pignons et raisins secs  
Coulis de tomates - Riz basmati

## Jeudi

Soupe de carottes au cumin  
Rôti de pintade farci, farce aux cèpes et aux raisins  
Jus de volaille au thym - Pommes sautées

## Vendredi

Velouté de courgette et basilique  
Saumon au soja et au sirop d'érable  
Asperges vertes rôties, sésame, ciboulette - Nouilles

## Plat de la semaine

Pâtes conchiglie aux légumes de saison

## Desserts

Barre de chocolat Oxfam  
Yaourt Bio  
Fruits de saison Bio ou de culture intégrée

**Lundi** : bœuf  
**Mardi** : végétarien  
**Mercredi** : viande hachée  
**Jeudi** : viande blanche  
**Vendredi** : poisson MSC/ASC

Potage Bio servi avec 1/2 baguette et beurre



50 % de l'offre garantie bio



# MENU RESTAURANT PALAIS DU MIDI

**Du 4 au 8 octobre 2021**

## Lundi

Soupe aux lentilles corail, épices douces  
Rôti de porc à la moutarde et au miel  
Coulis d'abricots au miel - Pommes en chemise

## Mardi

Soupe crémeuse Mexicaine au maïs  
Haricots blancs au chou-fleur et fenouil rôti  
Chou-fleur, fenouil et poivron rôtis au four, pois chiche - sauce tomates-cumin-citron vert, graines de tournesol

## Mercredi

Velouté potimarron châtaignes  
Pain de viande rôti à ma façon  
Moutarde - légumes de saison vapeur

## Jeudi

Soupe épinard chèvre  
Penne aux rubans de courgettes et poulet  
Crème aux courgettes, les gousses d'ail, sel, curry et émincés de poulet.

## Vendredi

Soupe de poisson Thaï à la citronnelle & coco et piment d'Espellette  
Goujons de Plie panée à la bière  
Petits pois, mesclun et vinaigrette aux agrumes, frites de patates douce, sauce tartare

## Plat de la semaine

Bagel burger au blanc poulet façon Bresse Bleu, confit d'oignon

## Desserts

Barre de chocolat Oxfam  
Yaourt Bio  
Fruits de saison Bio ou de culture intégrée

**Lundi** : bœuf  
**Mardi** : végétarien  
**Mercredi** : viande hachée  
**Jeudi** : viande blanche  
**Vendredi** : poisson MSC/ASC

Potage Bio servi avec 1/2 baguette et beurre



50 % de l'offre garantie bio

