



CARTIER

Collectivity



Lundi 27 avril :

Menu Mexicain

Un début de semaine sous le signe du soleil et des épices douces.

Entrée : Salade mexicaine (Riz, haricots rouges et maïs).

Plat principal : Tacos au poulet accompagnés de tomates en dés, salade verte et oignons frits.

Dessert : Churros maison.



Mardi 28 avril

Déjeuner de la mer

Une journée équilibrée faisant la part belle aux produits iodés.

Entrée (Féculent) : Rillettes de thon à la ciboulette et salade verte à la vinaigrette au miel.

Plat (Poisson) : Filet de colin d'Alaska rôti au four, sauce au citron crémée.

Accompagnement : Pâtes.

Dessert : Fromage blanc aromatisé.

Jeudi 30 avril

Le Classique des Gourmands

Un menu traditionnel, frais et réconfortant.

Entrée (Crudité) : Carottes râpées au jus d'orange.

Plat principal : Omelette aux herbes et fromages.

Accompagnement : Pommes de terre à l'ail et au persil.

Dessert : Fruits de saison.

