

MENU 3 AU 7 JUILLET

LUNDI

Escalope à la crème de champignons, pâtes fraîches

Filet d'églefin, légumes rôtis, riz

MARDI

Bowl de poulet teriyaki

Lieu à la romesco, gratin dauphinois, brocolis

MERCREDI

Sauté de veau aux olives, jardinière de légumes

Rouget snacké, polenta crémeuse, légumes verts

JEUDI

Poulet basquaise, pommes sautées aux herbes

Couloubiac de saumon, concassé de tomates & petits oignons

VENDREDI

Emincé de bœuf, tian de légumes gratinés


Filet de dorade à l'huile d'olive, aubergines à la Parmigiana




LAURENT LAPIERRE

Créateur de Sensations

2 rue du marché - 92000 NANTERRE

 @laurentlapierretraiteur

 laurent@laurentlapierre.fr

TEL - 01 47 21 02 02

