



MENU AUPRÈS DE MON ARBRE SÉMINAIRES

Plateaux du jour chauds[★]

Une cuisine bistronomique, élaborée avec des produits de saison, livrée en bocal

MENU SEPTEMBRE 2026

Entrées

- Salade de melon basilic et Bresaola, parmesan
- Velouté du moment
- Duo de betteraves et chèvre miel
- Soupe de tomate aux légumes croquants

Plats

- Boulettes de volailles, sauce tomate orange basilic, purée
- Penné au poulet, parmesan et tomates confites
- Moussaka
- Parmentier de légumes
- Saucisses de Morteau aux lentilles
- Curry de patate douce, lait de coco, gingembre, coriandre, oignon, petits pois, pois chiche, riz basmati au citron et cacahuète

Desserts

- Salade de fruits
- Chtira'misu spéculoos
- Crème chic-o-café
- Marquise chocolat mandarine Napoléon

*** Selon arrivages et stocks**

**28€ HT/personne
(hors boissons)**