

## MENUS PAVILLON NAFTULE SAISON 2025/2026

PLAT DU SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Plat carné</b>	Filet de poulet Suisse Sauce suprême Riz créole Carottes, poireaux et Champignons	Pad Thai aux Crevettes Nouilles de riz aux légumes Œuf frit, mungo et Cébette Cacahuètes torréfiées	Bœuf en croûte feuilletée, Jus au pinot noir Duxelles de champignons Gratin de pommes de terre & haricots à la vapeur	Émincé de poulet Suisse, sauce relevée au lime & gingembre, Nouilles Ramen & Wok de légumes	Filet de Dorade Royale snacké Sauce vierge, Nid d'épinards à l'écorce d'agrumes, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
<b>Plat végétarien</b>	Risotto crémeux aux Champignons Copeaux de grana Bouquet de roquette	Pad Thai Veggie au Tofu Bio Suisse Nouilles de riz aux légumes Œuf frit, mungo & Cébette Cacahuètes torréfiées	Tajine de Mamie Rachida Couscous aux fruits confits Légumes au bouillon léger	Curry d'aubergines À la noix de coco, Lentilles, Jeera rice et Coriandre	Emincé de Planted Stroganoff, Riz pilaf Jardinière de légumes Bio de la ferme du Gouplil
<b>Fondue</b>	Fondue moitié-moitié	Fondue moitié-moitié	Fondue moitié-moitié	Fondue moitié-moitié	Fondue moitié-moitié