Entrées



Salade de tomate et chèvre frais Melon et pastèque

Plat

Assortiment de légumes farcis aux céréales

Ou

Lasagnes végétariennes aux herbettes

Desserts

Salpicon de fruits frais dans sa fine gelée au thé vert

Ou

Compote de pêches et nectarines au romarin et croquant caramel

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé





Entrées

Salade de tomate et chèvre frais

et

Melon et pastèque

et

Assortiment de tartinades (houmous, tapenade noire, fromage frais)

Plat

Sauté d'agneau et assortiment de légumes farcis aux céréales

Ou

Lasagnes végétariennes aux herbettes

Fromage

Assortiment de fromages locaux (brebis, chèvre, vache...)

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Salpicon de fruits frais dans sa fine gelée au thé vert

Ou

Compote de pêches et nectarines au romarin et croquant caramel

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé





frais, de saisons

Entrées

Salade de tomate et chèvre frais

et

Melon et pastèque

et

Assortiment de tartinades (houmous, tapenade noire, fromage frais)

Plat

Bœuf mijoté au romarin de La Sainte Victoire, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive.

bouquetière de légumes de saison

Ou

Sauté d'agneau et assortiment de légumes farcis aux céréales

Ou

Lasagnes végétariennes aux herbettes

Fromage

Assortiment de fromages locaux (brebis, chèvre, vache...)

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Salpicon de fruits frais dans sa fine gelée au thé vert

Ou

Compote de pêches et nectarines au romarin et croquant caramel

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux,

majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison!

