



	LES ENTREES	LA SUGGESTION DU JOUR	LE VEGETARIEN	LIVE COOKING	LES DESSERTS
Semaine du 11 au 15 décembre					
LUNDI 11	Crème de légumes ou Buffet de salades	Escalope de poulet (CH) Sauce crème Boulgour Haricots verts aux oignons	Croûte au fromage Tomates, oignons et cornichons Œuf Salade verte	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Brownies Crème brûlée Choux à la crème
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 12.-		
MARDI 12	Crème de légumes ou Buffet de salades	Ragoût de porc aigre-doux (CH) Ebly aux petits légumes Carottes glacées	Dahl de lentilles au lait de coco Riz basmati	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Brownies Crème brûlée Choux à la crème
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 12.-		
MERCREDI 13	Crème de légumes ou Buffet de salades	Boulettes d'agneaux (NZ) Sauce tomate Pâtes fraîches Poivrons sautés à l'ail	Samosas* Riz au curry et ses petits légumes	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Brownies Crème brûlée Choux à la crème
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 12.-		
JEUDI 14	Crème de légumes ou Buffet de salades	Saucisse à rôtir (CH) Sauce à l'oignon Pommes frites Brocolis	Buffet de pâtes fraîches Sauces maison Sauté de légumes	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Brownies Crème brûlée Choux à la crème
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 12.-		
 VENDREDI 15	Crème de légumes ou Buffet de salades	Filet de truite (TR) Risotto au citron Julienne de légumes	Gnocchis gratinés Pesto, tomate cerise et mozzarella Roquette	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Brownies Crème brûlée Choux à la crème
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 12.-		

" L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison "

Chaque proposition est disponible à l'emporter. A midi, faites votre choix directement au restaurant.

Pour le soir, veuillez passer commande la veille jusqu'à 15h. Retrait le jour-même entre 12h et 16h.

info@atelier-mic.ch | 026 430 02 71

Le restaurant est ouvert de 8h à 16h.



Bon appétit !