



	LES ENTREES	LA SUGGESTION DU JOUR	LE VEGETARIEN	LIVE COOKING	LES DESSERTS
<b>Semaine du 15 au 19 avril 2024</b>					
<b>LUNDI 15</b>	Crème de légumes ou Buffet de salades	Saucisse à l'ail des ours Pomme de terre au four Epinards à la crème	Médailillon de chou-fleur et fromage* Pâte Sauce tomate	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Feuilleté à la crème Mandiant Tiramisu
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 13.-		
<b>MARDI 16</b>	Crème de légumes ou Buffet de salades	Poitrine de poulet gratinée Gnocchis sautés Carotte étuvée	Riz sauté à l'œuf légumes asiatique Mais frites*	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Feuilleté à la crème Mandiant Tiramisu
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 13.-		
<b>MERCREDI 17</b>	Crème de légumes ou Buffet de salades	Burger d'Effiloché de porc Frite Crème acidulée Salade mêlée	Buffet de pâtes à gogo	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Feuilleté à la crème Mandiant Tiramisu
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 13.-		
<b>JEUDI 18</b>	Crème de légumes ou Buffet de salades	Ragoût de bœuf au paprika Ebbly Romanesco	Risotto à la tomate Pêlée de légumes Tuile de parmesan	Morceau du boucher (CH) au grill Accompagnements à choix Sauces maison	<i>Fait maison</i> Feuilleté à la crème Mandiant Tiramisu
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 13.-		
<b>VENDREDI 19</b>	Crème de légumes ou Buffet de salades	Pâte Sauce au saumon Salade mêlée	Emincé végétarien Pomme au four Brocoli	<b>Live cooking</b> Escalope de saumon Risotto aux tomates séchées Vinaigrette et rocula	<i>Fait maison</i> Feuilleté à la crème Mandiant Tiramisu
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	CHF 13.-	20.-	



" L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison "  
 « Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant 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, retrait le jour-même dès 13h30  
 info@atelier-mic.ch | 026 430 02 71

Le restaurant est ouvert de 8h à 16h.

**Bon appétit !**