RESTAURANT L'atelier mic - BY LES PEUPLIERS -

	LES ENTREES	LA SUGGESTION DU JOUR	LE VEGETARIEN	LIVE COOKING	LES DESSERTS
	Semaine du 29 avril au 3 mai 2024				
LUNDI 29	**Créme de tomate** **ou Buffet de salades**	**Saucisse à rôtir** **Pomme croquette*** **Carottes glacées**	**Saucisse végétarienne** **Pomme croquette*** **Carottes glacées**	**Morceau du boucher (CH)** **au grill** Accompagnements à choix Sauces maison	***Fait maison*** Mousse fruits des bois Muffin au citron Panna cotta abricots
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	**CHF 13.-**		
MARDI 30	**Créme de tomate** **ou Buffet de salades**	**Boulette de bœuf** **Couscous** **Courgette**	**Emincé de quorn au curry Pannang** **Riz thai** **Brocoli**	**Morceau du boucher (CH)** **au grill** Accompagnements à choix Sauces maison	***Fait maison*** Mousse fruits des bois Muffin au citron Panna cotta abricots
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	**CHF 13.-**		
MERCREDI 1	**Créme de tomate** **ou Buffet de salades**	**Emincé de poulet curry Pannang** **Riz thai** **Légumes asiatiques**	**Buffet de pâtes** **à gogo**	**Morceau du boucher (CH)** **au grill** Accompagnements à choix Sauces maison	***Fait maison*** Mousse fruits des bois Muffin au citron Panna cotta abricots
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	**CHF 13.-**		
JEUDI 2	**Créme de tomate** **ou Buffet de salades**	**Rôti haché*** **Pomme concassé** **Légumes du jour**	**Poêlée d'Ebbly** **Au poivron et mais**	**Morceau du boucher (CH)** au grill Accompagnements à choix Sauces maison	***Fait maison*** Mousse fruits des bois Muffin au citron Panna cotta abricots
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	**CHF 13.-**		
VENDREDI 3	**Créme de tomate** **ou Buffet de salades**	**Pâtes au thon** **Salade mêlée**	**Vol-au-vents de légumes** **Pâte maison**	**Live cooking** **Emincé de poulet thai** Nouilles asiatique	***Fait maison*** Mousse fruits des bois Muffin au citron Panna cotta abricots
	CHF 4.- / CHF 3.20 les 100g	CHF 16.-	**CHF 13.-**	18.-	

" 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 !