



Le Magellan

RESTAURANT D'APPLICATION - PESSAC MAGELLAN

Chaque jour, une sélection variée :

- 3 entrées et 3 desserts
- des grillades
- des garnitures à base de légumes frais et majoritairement bio.

Menus du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2024

Lundi 21 octobre

Jambon braisé sauce madère
Ou pavé de saumon

Mardi 22 octobre

Steak de hampe à l'échalote
Ou sardines grillées

Mercredi 23 octobre

Confit de poule persillé
Ou anneaux d'encornets à la portugaise

Jeudi 24 octobre

Sauté de porc bio à la moutarde
Ou aile de raie aux câpres

Vendredi 25 octobre

Filet de poulet mariné
Poisson du jour



Réervations :  05 57 26 15 25



restaurant.lemagellan@adapei33.com