



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 22 AVRIL au vendredi 26 AVRIL 2024

Lundi 22 AVRIL

Saucisse de Toulouse grillée

ou

Pavé de lieu noir sauce aneth

Mardi 23 AVRIL

Sauté de veau bio marengo

Ou

Filet de maquereaux à la moutarde

Mercredi 24 AVRIL

Brochette de bœuf marinée

Ou

Darne de saumon grillée

Jeudi 25 AVRIL

Cuisse de poulet rôtie

ou

Brandade de poissons

Vendredi 26 AVRIL

Omelette complète

ou

Poisson du jour



Réervations :  05 57 26 15 25



restaurant.lemagellan@adapei33.com



Le Magellan

RESTAURANT D'APPLICATION - PESSAC MAGELLAN



Réervations :  05 57 26 15 25

 restaurant.lemagellan@adapei33.com