

MENU DE LA SEMAINE

03 À 07 JUI. 2024

W/LUNCH

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOCA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

LUNDI

03 JUIN

SALADE
BETTERAVE RÂPÉE
SALADE ATENAS

PLAT PRINCIPAL
ESCALOPE DE PORC AUX
HERBES

OPTION
STEAK IN A PAN

GARNITURE
FAROFA MULTIGRAINS DE
CAROTTE
CHOU SAUTÉE

DESSERT
FRUITS DE SAISON

MARDI

04 JUIN

SALADE
SALADE DE ROQUETTE ET
MANGUE
LÉGUMES TRICOLOR

PLAT PRINCIPAL
TERRINE DE VIANDE

OPTION
FILET DE POULET GRILLÉ

GARNITURE
CHAYOTTE SAUTÉE
MAÏS SAUTÉE

DESSERT
GÂTEAU À LA NOIX DE
COCO GLACÉ

MERCREDI

05 JUIN

SALADE
SALADE DE CHOU-FLEUR ET
MENTHE
BETTERAVE AVEC ORANGE

PLAT PRINCIPAL
CASSOULET AJUSTÉ

OPTION
TARTE CAPRESE

GARNITURE
FAROFA MULTIGRAINS
ÉPINARDS SAUTÉES À LA
TOMATE CONFITE

DESSERT
FRUITS DE SAISON

JEUDI

06 JUIN

SALADE
SALADE DE CONCOMBRE
SÉLECTION DE LÉGUMES

PLAT PRINCIPAL
BOEUF STROGANOFF

OPTION
BROCHETTE DE PORC

GARNITURE
PATATE DOUCE RÔTIE
BROCOLI À LA VAPEUR

DESSERT
FLAN AVEC CONFITURE DE
FRAISES

VENDREDI

07 JUIN

SALADE
SALADE DE HARICOTS
FRADINHO
SALADE ARC-EN-CIEL

PLAT PRINCIPAL
MOQUECA POISSON

OPTION
BARBECUE MIXTE

GARNITURE
COMBO SAUTÉE
CAROTTES SAUTÉES

DESSERT
FRUITS DE SAISON