

MENU DE LA SEMAINE

08 À 12 AVR. 2024

AVANCEMENT

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

08 AVRIL

SALADE

SALADE DE BETTERAVES
MAÏS AVEC TOMATE

PLAT PRINCIPAL

OEUF POCHÉ

OPTION

POULET RÔTI

GARNITURE

CAROTTES SAUTÉES
FAROFA MULTIGRAINS

DESSERT

FRUITS DE SAISON

MARDI

09 AVRIL

SALADE

BETTE AVEC ANANAS
ET MENTHE
POTIRON AVEC POIREAUX
ET RAISINS SECS

PLAT PRINCIPAL

LANIÈRES DE PORC
GRILLÉES

OPTION

POULET FRICASSÉ

GARNITURE

CHOU-FLEUR SAUTÉ
CHAYOTTE SAUTÉE

DESSERT

GÂTEAU À LA NOIX DE
COCO SURGELÉ

MERCREDI

10 AVRIL

SALADE

MÉLANGE DE CÉRÉALES AU
VINAIGRETTE
SALADE DE CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL

HAMBURGER AU POULET
GRILLÉ À LA PIZZAIOLO

OPTION

RÔTI DE BŒUF À LA
CHIMICHURRI

GARNITURE

MÉLANGE DE CHOUX
SAUTÉES
LÉGUMES RUSTIQUES RÔTIS

DESSERT

FRUITS DE SAISON

JEUDI

11 AVRIL

TEMATIQUE - FRANCE

SALADE

PÂTÉ CAMPAGNE
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

HACHIS BOURGUIGNON

OPTION

QUICHE AU POIREAU

GARNITURE

POMME DE TERRE
BOULANGÈRE
RATATOUILLE

DESSERT

ECLÁIR

VENDREDI

12 AVRIL

SALADE

COUSCOUS DE MAÏS AVEC
LÉGUMES
BROCOLI À L'AIL

PLAT PRINCIPAL

POISSON POISSON AU
FOUR AU VINAIGRETTE

OPTION

FILET DE POULET GRILLÉ

GARNITURE

COURGETTE AU CURRY
CHOU À MINEIRA

DESSERT

FRUITS DE SAISON