

MENU DE LA SEMAINE

13 À 17 MAI. 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

13 MAI

SALADE

SALADE DE POIS CHICHES
SALADE DE CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL

POULET FRICASSÉ

OPTION

BARBECUE DE VIANDE

GARNITURE

CAROTTES SAUTÉES
MÉLANGE DE CHOU RÔTIS

DESSERT

FRUITS DE SAISON

MARDI

14 MAI

SALADE

SALADE DE TOMATE ET
COEURS DE PALMIER
BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

OMELETTE AUX LÉGUMES

OPTION

RÔTI DE BŒUF À LA SAUCE
MADÈRE

GARNITURE

CHOU SAUTÉE
FAROFA DORÉE

DESSERT

TARTE À LA POMME

MERCREDI

15 MAI

SALADE

SALADE DE BROCCOLI
VINAIGRETTE À L'ANANAS

PLAT PRINCIPAL

KIBBEH AU FOUR AU
FROMAGE

OPTION

LANIÈRES DE PORC AU
CHIMICHURRI

GARNITURE

PATATE DOUCE RUSTIQUE
RÔTIE
CHAYOTTE SAUTÉE

DESSERT

FRUITS DE SAISON

JEUDI

16 MAI

SALADE

SALADE DE HARICOTS
FRADINHO
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI

OPTION

QUICHE AU THON

GARNITURE

MAÏS SAUTÉE
COURGETTE AU FOUR AU
PESTO

DESSERT

CRÈME DE CACAO

VENDREDI

17 MAI

SALADE

CHAYOTE MIMOSO (ŒUF
RÂPÉ)
SALADE DE CHOU-FLEUR

PLAT PRINCIPAL

TARTE MADALENA

OPTION

LANIÈRES DE POULET
GRILLÉS AUX OIGNONS

GARNITURE

HARICOT VERT SAUTÉE
BETTERAVE BRAISÉE

DESSERT

FRUITS DE SAISON