

MENU DE LA SEMAINE

27 À 31 MAI. 2024

BY 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

27 MAI

SALADE

CONCOMBRE EN TRANCHES
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

POULET CAIPIRA

OPTION

OMELETTE AU FROMAGE ET
TOMATES

GARNITURE

FAROFA DORÉE DE CHOU
BETTES SAUTÉES

DESSERT

FRUITS DE SAISON

MARDI

28 MAI

SALADE

ROQUETTE, COEURS DE
PALMIER ET COURGETTES
CONFITES

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

RAGOÛT DE VIANDE

OPTION

ESCALOPE DE PORC À LA
CITRON

GARNITURE

BOUQUET MIXTE SAUTÉE
PURÉE DE POTIRON

DESSERT

NOIX DE COCO AVEC
PRUNES

MERCREDI

29 MAI

JOURNÉE SANS VIANDE

SALADE

SALADE CAPRESE
SALADE DE LENTILLES

PLAT PRINCIPAL

BOLOGNAISE DE SOJA

OPTION

OEUF GRILLÉ

GARNITURE

PÂTES SAUTÉES
COURGETTE SAUTÉE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

DESSERT

SALADE DE FRUITS

JEUDI

30 MAI

JOUR FERIÉ

VENDREDI

31 MAI

JOUR FERIÉ