

MENU DE LA SEMAINE

15 À 19 DÉC. 2025

CHACQUE 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.

MERCREDI

17 DÉCEMBRE
NOËL

SALADE

SALADE DE ROQUETTE,
CŒUR DE PALMIER,
TOMATE ET OIGNON ROUGE

SALADE DE MORUE

PLAT PRINCIPAL

JAMBON RÔTI

OPTION

POULET DE NOËL RÔTI

GARNITURE

FAROFA DE NOËL

LÉGUMES RUSTIQUES RÔTIS

DESSERT

PAIN PERDU

LUNDI

15 DÉCEMBRE

SALADE

SALADE DE BROCOLIS

SALADE DE MAÏS

PLAT PRINCIPAL

VIANDE RÔTIE AVEC SAUCE
ROUGE

OPTION

PETIT FILET DE POULET AUX
OIGNONS

GARNITURE

COURGETTES SAUTÉES

POMMES DE TERRE
RUSTIQUES RÔTIES

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

16 DÉCEMBRE

SALADE

SALADE DE LENTILLES

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

SAUCE BLANCHE AU
FROMAGE

SAUCE TOMATE
OPTION

ŒUFS GRILLÉS

GARNITURE

PÂTES SAUTÉES

MÉLANGE DE LÉGUMES

CAROTTE SAUTÉE

DESSERT

SALADE DE FRUITS

JEUDI

18 DÉCEMBRE
NOËL

SALADE

SALADE DE POIS CHICHES
COLORÉS

SALADE DE TOMATE

PLAT PRINCIPAL

MORUE À LA ZÉ DO PIPO

OPTION

VIANDE HACHÉE SAUTÉE
AVEC ŒUF

GARNITURE

FAROFA AU CHOU

BROCOLI ET CHOU-FLEUR
SAUTÉS

DESSERT

GÂTEAU DE NOËL

VENDREDI

19 DÉCEMBRE

ÉTÉ (SORTIE)

