

MENU DE LA SEMAINE

01 À 05 JUI. 2026

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

01 JUIN

SALADE

SALADE ARC-EN-CIEL

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI

OPTION

BŒUF BRAISÉ

GARNITURE

POMMES DE TERRE

RÔTIES

HARICOTS VERTS SAUTÉS

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

02 JUIN

SALADE

SUNOMONO

LÉGUMES TRICOLORES

PLAT PRINCIPAL

KEBBE FARCIE

OPTION

BŒUF DE PORC EN CUBES

MIJOTÉ

GARNITURE

CHAYOTTE SAUTÉE

FARINE DE MANIOC À LA

BETTERAVE

DESSERT

GÂTEAU PRESTIGE

MERCREDI

03 JUIN

SALADE

SALADE DE CŒUR DE
PALMIER ET TOMATE

SALADE DE CHOU ROUGE,
CHOU CHINOIS ET MANGUE

PLAT PRINCIPAL

POISSON RÔTI

OPTION

FILET DE POULET À LA
MARGHERITA

GARNITURE

CRÈME D'ÉPINARDS

CAROTTE SAUTÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

04 JUIN

JOUR FÉRIÉ

VENDREDI

05 JUIN

JOUR FÉRIÉ