

MENU DE LA SEMAINE

01 À 05 DÉC. 2025

REMUNERATION

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.

LUNDI

01 DÉCEMBRE

SALADE

SALADE DE CONCOMBRE
SALADE DE TOMATE AVEC
PETITS POIS

PLAT PRINCIPAL

FILET DE POULET GRILLÉ

OPTION

RAGOUT DE VIANDE

GARNITURE

PÂTES SAUTÉES

BROCOLIS À LA VAPEUR

CAROTTE SAUTÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

LUNDI

02 DÉCEMBRE

SALADE
TABOULÉ

SALADE DE CHOU-FLEUR

PLAT PRINCIPAL

BROCHETTE DE VIANDE

OPTION

OMELETTE AUX SHIITAKÉS

GARNITURE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

CHICORÉE SAUTÉE

DESSERT

FLAN AU CACAO

MERCREDI

03 DÉCEMBRE

SALADE

SALADE DE BETTE, CHOU,
TOMATE ET OIGNON

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
STROGONOFF DE VIANDE

OPTION

POULET RÔTI

GARNITURE

POMME DE TERRE RÔTIE

AUBERGINE SAUTÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

04 DÉCEMBRE

SALADE

SALADE DE BROCOLIS

SALADE DE TOMATE

PLAT PRINCIPAL

LANIÈRES DE FOIE

OPTION

ESCALOPE DE POULET GRILLÉ

GARNITURE

MAÏS SAUTÉ

PURÉE DE POMME DE
TERRE

DESSERT

GÂTEAU À L'ORANGE

VENDREDI

05 DÉCEMBRE

SALADE

CAROTTE RÂPÉE

VINAIGRETTE DE
COURGETTE

PLAT PRINCIPAL
POISSON RÔTI AUX
CÂPRES

OPTION

ESCALOPE DE PORC AU
SAUCE CITRON

GARNITURE

FAROFA DE BETTERAVE
CHOUCOU SAUTÉ AU
SAUGE

DESSERT

FRUIT DE SAISON