

MENU DE LA SEMAINE

02 À 06 MAR. 2026

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

02 MARS

SALADE

SALADE DE CONCOMBRE

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

FILET DE POULET FERMIER

OPTION

PORC RÔTI

GARNITURE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

PATATE DOUCE RÔTIE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

03 MARS

SALADE

SALADE DE BETTERAVE

SALADE DE TOMATE ET
PETITS POIS

PLAT PRINCIPAL

BŒUF RÔTI SAUCE
TOMATE

OPTION

ŒUF GRILLÉ

GARNITURE

CAROTTE SAUTÉE

CHOU SAUTÉ

PÂTES SAUTÉES

DESSERT

GÂTEAU À L'ORANGE

MERCREDI

04 MARS

SALADE

SALADE DE MAÏS

SALADE DE CHAYOTTE,
OLIVES, CŒUR DE PALMIER
ET TOMATE

PLAT PRINCIPAL

POULET RÔTI

OPTION

ÉMINCÉ DE PORC GRILLÉ
AU CHIMICHURRI

GARNITURE

FARINE DE MANIOC GRILLÉE
À LA CAROTTE

GOMBO EN RAGOÛT

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

05 MARS

SALADE

COUSCOUS LIBANAIS

SALADE DE BROCOLI

PLAT PRINCIPAL

KEBBE AU FOUR

OPTION

ÉMINCÉ DE POULET

GARNITURE

PURÉE DE POTIRON
ÉPINARDS SAUTÉS

DESSERT

PUDDING AU PAIN

VENDREDI

06 MARS

SALADE

SALADE DE CHOU-FLEUR

SALADE DE ROQUETTE
AUX TOMATES CONFITES

PLAT PRINCIPAL

ESCALOPE DE POULET
GRILLÉE
OPTION

QUICHE AU THON

GARNITURE

LÉGUMES À LA VAPEUR
COURGETTE GRILLÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON