

MENU DE LA SEMAINE

13 À 17 AVR. 2026

WUJINCH

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

13 AVRIL

SALADE

SALADE DE MAÏS

SALADE DE BROCOLI

PLAT PRINCIPAL
FILET DE POULET GRILLÉ

OPTION
BŒUF EN CUBES MIJOTÉ

GARNITURE
HARICOTS VERTS SAUTÉS

CHAYOTTE GRATINÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

14 AVRIL

SALADE

SALADE DE CHOU,
CONCOMBRE, TOMATE,
OIGNON ROUGE ET
MANGUE

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

PORC RÔTI

OPTION

POULET RÔTI

GARNITURE

FARINE DE MANIOC
GRILLÉE

MÉDAILLON DE
COURGETTE GRILLÉ

DESSERT

COUSCOUS DE TAPIOCA

MERCREDI

15 AVRIL

SALADE

CAPONATA

MACÉDOINE DE LÉGUMES

PLAT PRINCIPAL

VIANDE HACHÉE SAUTÉE
AUX OLIVES ET ŒUFS

OPTION

VIANDE HACHÉE SAUTÉE
AUX OLIVES ET ŒUFS

GARNITURE

BROCOLI À LA VAPEUR

BETTERAVE SAUTÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

16 AVRIL

SALADE

SALADE DE CONCOMBRE

SALADE DE TOMATE ET
PETITS POIS

PLAT PRINCIPAL

ŒUF GRILLÉ

OPTION

BOLOGNAISE DE LENTILLES

GARNITURE

MAÏS SAUTÉ

CHOU-FLEUR AUX TOMATES
CONFITES

DESSERT

GÂTEAU À LA CAROTTE
AVEC SIROP AU CACAO

VENDREDI

17 AVRIL

SALADE

BETTERAVE RÂPÉE
VINAIGRETTE D'ANANAS

PLAT PRINCIPAL

MOQUECA DE POISSON

OPTION

ESCALOPE DE PORC
GRILLÉE

GARNITURE

CHOU SAUTÉ
FARINE DE MANIOC À LA
BANANE

DESSERT

FRUIT DE SAISON