

MENU DE LA SEMAINE

17 À 21 AOÛT. 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

17 AOÛT

SALADE

SALADE DE HARICOTS VERTS

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

RÔTI DE BOEUF

OPTION

FILET DE POULET AVEC
CRÈME DE MAÏS

GARNITURE

CHAYOTTE SAUTÉE

FAROFA DORÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

18 AOÛT

SALADE

TABOULÉ

SALADE DE BETTERAVE

PLAT PRINCIPAL

BARBECUE DE PORC

OPTION

TARTE AUX LÉGUMES

GARNITURE

AUBERGINE AU
POMODORO

COURGETTE SAUTÉE

DESSERT

COUSCOUS À LA NOIX DE
COCO

MERCREDI

19 AOÛT

SALADE

CONCOMBRE

SALADE DE CŒURS DE
PALMIER, TOMATES, MAÏS
ET HARICOTS VERTS

PLAT PRINCIPAL

FILET DE POULET GRILLÉ

OPTION

BOEUF HACHÉ SAUTÉ

GARNITURE

CHICORÉE SAUTÉE

PURÉE POMMES DE TERRE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

20 AOÛT

SALADE

SALADE DE BROCOLI

SALADE DE CAROTTES
RÂPÉES ET TOMATE

PLAT PRINCIPAL

OEUF MIXTE

OPTION

SAUCE BOLOGNAISE AUX
POIS CHICHES

SAUCE BLANCHE AU
FROMAGE

GARNITURE

BETTES SAUTÉES

CAROTTES SAUTÉES

DESSERT

GÂTEAU À LA BANANE

VENDREDI

21 AOÛT

SALADE

CEVICHE DE BANANE
PLANTAIN

SALADE DE MAÏS ET DE
PETITS POIS

PLAT PRINCIPAL

POISSON PANÉ

OPTION

POULET RÔTI

GARNITURE

PIRÃO DE LÉGUMES

MÉLANGE DE LÉGUMES

DESSERT

FRUIT DE SAISON