

MENU DE LA SEMAINE

31 À 04 SEP. 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

31 AOÛT

SALADE

SALADE DE MAÏS

CHAYOTE, TOMATE ET
ORIGAN

PLAT PRINCIPAL

BOEUF HACHÉ SAUTÉ

OPTION

POULET RÔTI

GARNITURE

CAROTTES SAUTÉES

FAROFA DORÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

01 SEPTEMBRE

SALADE

BETTERAVE RÂPÉE

VINAIGRETTE DE
COURGETTE

PLAT PRINCIPAL

ŒUFS GRILLÉS

OPTION

FILEZINHO DE VIANDE DE
PORC AUX OIGNONS

GARNITURE

GRATIN DE CHOU-FLEUR

CHOU SAUTÉE

DESSERT

PUDDING DE PAIN

MERCREDI

02 SEPTEMBRE

SALADE

SALADE DE CONCOMBRE

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

BŒUF BOURGUIGNON

OPTION

LANIÈRES DE POULET
GRILLÉS

GARNITURE

PURÉE POMMES DE TERRE

COURGETTE AU CURRY

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

03 SEPTEMBRE

SALADE

SALADE DE HARICOTS VERTS

SALADE DE HARICOTS
BLANCS À LA VINAIGRETTE

PLAT PRINCIPAL

BOULETTES DE POULET À
LA SAUCE SUGO

OPTION

VIANDE HACHÉE RÔTIE À LA
SAUCE À LA MENTHE

GARNITURE

CRÈME D'ÉPINARDS

BETTERAVE BRAISÉE

DESSERT

GÂTEAU MÉLANGÉ

VENDREDI

04 SEPTEMBRE

SALADE

SALADE DE TOMATE,
MANGUE, CŒUR DE
PALMIER ET CORIANDRE

SALADE DE CHOU-FLEUR

PLAT PRINCIPAL

MOQUECA POISSON

OPTION

GOUJONS DE POULET

GARNITURE

FAROFA DE BANANE
PLANTAIN

BROCOLI À LA VAPEUR

DESSERT

FRUIT DE SAISON