

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

01 À 05 DÉC. 2025

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

01 DÉCEMBRE
COLLATION
FRUITS DE SAISON

SALADE

CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL RAGOUT DE VIANDE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC/COMPLET
HARICOTS NOIRS

GARNITURE BROCOLIS À LA VAPEUR

> DESSERT FRUITS DE SAISON

MARDI

02 DÉCEMBRE
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
TABOULÉ

PLAT PRINCIPAL ŒUFS BROUILLÉS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT RIZ BLANC RIZ COMPLET HARICOTS CARIOCA

GARNITURE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
DESSERT
GÉLATINE NATURELLE

MERCREDI

03 DÉCEMBRE
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL ÉMINCÉ DE VIANDE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC RIZ COMPLET LENTILLES MIJOTÉES

GARNITURE

POMME DE TERRE RÔTIE DESSERT FRUITS DE SAISON

JEUDI

04 DÉCEMBRE
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
TOMATE
PLAT PRINCIPAL
POULET EN CUBES

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT RIZ BLANC RIZ COMPLET HARICOTS NOIRS

> GARNITURE LÉGUMES RÔTIS

DESSERT GÂTEAU À L'ORANGE

VENDREDI

05 DÉCEMBRE
COLLATION
FRUITS DE SAISON

S A L A D E CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL POISSON RÔTI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC RIZ COMPLET HARICOTS NOIRS

GARNITURE FAROFA DE BETTERAVE

> DESSERT FRUITS DE SAISON