


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Choix"

DU 24/10/2022 AU 28/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu belge

lundi 24



mardi 25

mercredi 26



jeudi 27



vendredi 28



 1
2
ENTRÉES 3

 Salade de riz
 Salade de cocos en persillade

 Salade verte aux croûtons




 Mousse de canard
 Surimi mayonnaise



 Salade coleslaw
 Salade nantaise



 Velouté du potager
 Salade paysanne

 1
2
PLATS 3

 Nugget's de blé
 Cordon bleu de volaille

 Boulette de boeuf façon carbonade
 Moules à la crème

 Colin d'alaska poêlé au beurre
 Rôti de dinde au jus
Rôti de dinde au jus

 Macaronis à la carbonara* (plat complet)
 Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet)


 Aiguillette de poulet au jus
 Filet de lieu MSC à l'oriental

 **Accompagnement**

 Carottes

 Pommes sautées

 Gratin de brocolis

 Polenta crémeuse

 1
2
LAITAGES 3

Petit suisse aromatisé
Gouda à la coupe

Bleu douceur
Velouté fruits

Bûche du Pilat à la coupe
Fromage blanc

Vache picon
Petit suisse nature

Yaourt nature fermier Désiris
Brie à la coupe

 1
2
DESSERTS 3

Poire
Pomme

Gaufre de Bruxelles


Banane
Ananas frais

Pommes cuites au miel
Compote de fruits maison

Kiwi
Clémentine

