

# " MENU DU JOUR "

lundi 13 mars 2023  
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

## 1 Entrées



Betteraves mimosa

Salade verte emmental  
Chou rouge râpé

## 2 Plats

Curry de pois chiches et légumes  
Curry de poisson

## 3 Garnitures

Riz  
Purée de brocoli

## 4 Produits Laitiers

Fromage blanc  
Mimolette

Yaourt nature

## 5 Desserts

Salade de fruits frais  
Fruit de saison

Éclair

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Betteraves mimosa**

**Curry de pois chiches et  
légumes**

**Riz**

**Fromage blanc**

**Salade de fruits frais**

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

lundi 13 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Coleslaw  
Pâté de campagne et cornichons



## 2 Plats

Bœuf en daube  
Filet de poisson au citron

## 3 Garnitures

Haricots plats  
Boulgour

## 4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé  
Coulommiers

## 5 Desserts

Tarte aux pommes  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Coleslaw

Bœuf en daube

Haricots plats

Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mardi 14 mars 2023  
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

## 1 Entrées



Carottes râpées à l'orange  
Chou blanc aux raisins

Rillettes de poisson

## 2 Plats

Rôti de veau au jus  
Filet de poisson meunière

## 3 Garnitures

Pommes vapeur  
Haricots verts ail et persil

## 4 Produits Laitiers

Yaourt nature  
Emmental

Chèvre

## 5 Desserts

Compote pomme banane (sans sucre ajouté)

Panna cotta caramel  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Carottes râpées à l'orange

Rôti de veau au jus

Pommes vapeur

Yaourt nature

Compote pomme banane (sans  
sucre ajouté)

Bon appétit !



# " MENU DU JOUR "

mardi 14 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Salade de haricots blancs  
Salade verte & croustons



## 2 Plats

Rôti de porc aux pruneaux aux pruneaux  
Filet de poisson à la tomate

## 3 Garnitures

Navets confits  
Riz pilaf

## 4 Produits Laitiers

Yaourt nature  
Carré frais

## 5 Desserts

Fruit de saison  
Crème dessert

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de haricots blancs

Rôti de porc aux pruneaux aux  
pruneaux

Navets confits

Yaourt nature

Fruit de saison

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mercredi 15 mars 2023

## DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

### 1 Entrées



Potimarron cru râpé  
Mâche et croutons

Champignons à la grecque

### 2 Plats

Boulette d'agneau aux épices  
Couscous de pois chiches et fruits secs

### 3 Garnitures

Poêlée de légumes  
Semoule

### 4 Produits Laitiers

Gouda  
Yaourt aux fruits  
Fromage blanc

### 5 Desserts

Crêpes au sucre

Fruit de saison  
Fromage blanc aux pépites

## " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Potimarron cru râpé

Boulette d'agneau aux épices

Poêlée de légumes

Gouda

Crêpes au sucre

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mercredi 15 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Salade composée  
Radis à croquer sauce fromage blanc



## 2 Plats

Gratin de poisson aux fruits de mer  
Quiche épinard chèvre

## 3 Garnitures

Pommes sautées  
Carottes braisées

## 4 Produits Laitiers

Bleu  
Yaourt aromatisé

## 5 Desserts

Fruit de saison  
Clafoutis aux poires

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade composée

Gratin de poisson aux fruits de  
mer

Pommes sautées

Bleu

Fruit de saison

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

jeudi 16 mars 2023  
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

## 1 Entrées



Taboulé de boulgour  
Salade de maïs aux légumes  
Endives vinaigrette

## 2 Plats

Jambon grillé  
Poisson en sauce

## 3 Garnitures

Chou fleur persillé  
Blé sauce tomate

## 4 Produits Laitiers

Bleuet des prairies  
Yaourt aromatisé  
Fromage frais ail et fines herbes

## 5 Desserts

Fruit de saison  
Salade d'agrumes  
Tarte au citron

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Taboulé de boulgour**

**Jambon grillé**

**Chou fleur persillé**

**Bleuet des prairies**

**Fruit de saison**

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

jeudi 16 mars 2023

DÎNER

## 1 Entrées

Carottes râpées  
Salade de quinoa



## 2 Plats

Wrap de poulet, poivrons & haricots rouges  
Wrap de poisson, poivrons & haricots rouges

## 3 Garnitures

Salade verte  
-

## 4 Produits Laitiers

Fromage blanc  
St Albray

## 5 Desserts

Donnut's au sucre  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Carottes râpées**

**Wrap de poulet, poivrons &  
haricots rouges**

**Salade verte**

**Fromage blanc**

**Donnut's au sucre**

*Bon appétit !*





# " MENU DU JOUR "

vendredi 17 mars 2023

## DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

### 1 Entrées



Cèleri vinaigrette  
Chou chinois

Salade de lentilles persillées

### 2 Plats

Fricassée de poisson  
Émincé de dinde au cidre

### 3 Garnitures

Carottes au beurre  
Farfalles

### 4 Produits Laitiers

Brie

Yaourt aromatisé  
Fromage fondu

### 5 Desserts

Moelleux chocolat

Fruit de saison  
Liégeois

## " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Cèleri vinaigrette

Fricassée de poisson

Carottes au beurre

Brie

Moelleux chocolat

Bon appétit !

