

" 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 !

