

Menu

du 28 janvier
au 03 février

Lundi

Déjeuner

Cèleri rapé , vinaigrette au curry
Chippolatas aux herbes
Lentilles
Fromage
Fruit de saison

Dîner

Soupe de légumes
Boulettes de bœuf au cumin
Poêlée forestière
Gâteau de semoule

Mardi

Déjeuner

Salade verte aux olives
Lasagnes Saumon et épinards
Yaourt nature
Fruit de saison

Dîner

Salade de riz
Brochette de dinde
Chou-fleur vapeur
Yaourt aux fruits

Mercredi

Déjeuner

Salade au surimi et cœurs de palmier
Sauté de porc au paprika
Carottes persillées
Boulgour
Fromage
Salade de fruits frais

Dîner

Duo concombres et maïs
Omelette aux fines herbes
Pommes de terre fondantes
Compote

Jeudi

Déjeuner

Crudités
Pot au feu
Et sa garniture
Fromage
Ile flottante

Dîner

Soupe de légumes
Escalope de volaille
Gratin de blettes
Fruit de saison

Vendredi

Déjeuner

Chou rouge , vinaigrette balsamique
Dos de colin au basilic
Brunoise de légumes
Riz pilaf
Fromage
Ananas frais

Dîner

Salade d'endives
Flan au jambon et emmental
Carottes sautées
Petits suisse aux fruits

Samedi

Déjeuner

Salade au thon
Steak haché au poivre vert
Haricots verts persillés
Quinoa
Fromage ou laitage
Fruit de saison

Dîner

Galantine
Gnocchi poêlés aux légumes
d'automne
(potiron, champignons, oignons)
Fromage blanc, crème de marron

Dimanche

Déjeuner

Salade de chèvre chaud,
Coquelet aux raisins
Endives Braisées
Pommes de terre campagnarde
Laitage
Crumble de poires aux spéculoos

Dîner

Potage de légumes
Terrine de poisson
Brocolis
Crème dessert vanille