



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/02

Rillettes
Salade coleslaw
Salade harmonie
Salade pommes de terre

Rôti de veau sauce forestière
Filet de merlu sauce ciboulette
Cordon bleu
Purée de pommes de terre
Haricots verts à la tomate

Edam
Samos
Gouda

Mousse au chocolat framboise
Tarte au citron
Entremets vanille aux fruits rouges
Salade de fruits au sirop

MARDI

07/02

Rosette
Pizza au fromage
Œufs durs mayonnaise
Salade de pâtes et surimi

Entrecôte sauce barbecue
Colin sauce beurre blanc
Steak haché
Tortis (pâtes)
Poêlée brocolis et chou-fleur

Edam
Mimolette
Vache qui rit

Compote de pomme
Tarte aux pommes
Flan nappé caramel
Panna cotta coulis de framboises

MERCREDI

08/02

Macédoine vinaigrette
Salade verte

Lasagnes à la bolognaise
Filet de lieu noir sauce antiboise
Frites fraîches
Poêlée de julienne légumes

Fromage carré frais
Samos

Yaourt aromatisé
Salade de fruits exotiques

JEUDI

09/02

Avocat au thon
Terrine de campagne
Emincé de surimi sur son lit de salade
Salade de riz et des de jambon

Filet de poulet sauce forestière
Pavé de saumon nature
Blanquette de volaille
Papillons
Courgette

Fromage frais fouetté
Samos
Fromage à tartiner

Verrine tiramisu
Tartelette au chocolat noir
Mousse noix de coco sauce chocolat
Liégeois chocolat dessert

VENDREDI

10/02

Duo de haricots rouges et maïs
Haricots verts aux poivrons
Taboulé
Jambon cru

Poisson du marché
Filet de poisson pané Émincé de bœuf en goulash
Riz créole
Chou-fleur gratiné

Gouda
Mimolette
Fromage à tartiner

Crème brûlée
Compote de pomme à la cannelle
Salade de fruits exotiques
Quatre quart nature

LÉGENDE

