

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET D'ENTRÉE				
Salade de lentilles	Salade de pâtes	Salade de blé	Taboulé à la menthe fraîche	Salade de riz
Salade de carottes râpées	Salade de tomates & maïs	Endives au noix	Concombres à l'aneth	Salade verte
Coleslaw	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade de haricots verts	Tarte tomate & moutarde
Céleri rémoulade	Quiche au fromage	Tranche de surimi sauce fromage blanc	Salade de choux rouges aux pommes	Salade de carottes râpées
PLAT DU JOUR				
Émincés de boeuf	Parmentier au boeuf	Escalope de dinde sauce au bleu	Gratin de poisson & fruits de mer	Mijoté de poulet ananas
Samoussa aux légumes	Parmentier de poisson (façon brandade)	Oeufs brouillés naturels	Sauté de porc sauce charcutière	Tortilla pommes de terre (omelette)
Farfales (pâtes)		Polenta crémeuse	Gratin de courge	Courgettes au beurre
Haricots verts persillade	*plat unique	Épinards à la crème	Riz	Boulgour
DESSERT DU JOUR				
Corbeille de fruits Bananes	Corbeille de fruits Pommes	Corbeille de fruits Oranges	Corbeille de fruits Kiwis	Corbeille de fruits
Pont l'éveque & yaourt nature	Fromage du jour & fromage blanc	Fromage du jour ou yaourt nature	Emmental ou yaourt nature	Yaourt nature
Crème chocolat	Cubes d'ananas rôtis au miel et amandes 		Liégeois ou yaourt aux fruits	Fromage blanc pépites de chocolat
Crème vanille	Moelleux aux pommes 	Pomme au four 	Tarte aux pommes 	Poire nutella amandes 

Tout est préparé sur place ou fait maison - ATTENTION Le menu est susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement