



# MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 7 FÉVRIER 2022

au 11 FÉVRIER 2022

*\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \**

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Chou chinois à la vinaigrette</b> Carottes râpées Lentilles à la vinaigrette	<b>Cake emmental olives</b> Velouté de légumes Salade verte aux noix	<b>Salade de mâche</b> Salade de pommes de terre et cervelas Salade de cœur de palmier et maïs	<b>Mousse de canard et ses toasts</b> Pâté-croute de saumon Salade de gésiers et foies de volaille	<b>Salade macédoine</b> Velouté de potiron Chou rouge au miel
<b>2 Plats</b>	<b>Quenelle à la sauce tomage</b> Filet de poisson au curry	<b>Sauté de veau Maringo</b> Omelette aux herbes	<b>Tortilla de patates douces et panais</b> Mousse de poisson au coulis	<b>Sot l'y laisse de dinde et crème aux morilles</b> Filet de saumain sauce citron	<b>Gratin de poisson</b> Poulet rôti au thym
<b>3 Garnitures</b>	<b>Blettes au jus</b> Riz Pilaf	<b>Purée de courge</b> Frites	<b>Pois cassés</b> Epinards à la crème	<b>Pommes Pin</b> Haricots verts persillés	<b>Céréales gourmandes</b> Poireaux à la béchamel
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Gâteau Maison</b> Compote de pommes sans sucres ajoutés Fruit de saison Flan à la vanille	<b>Salade de fruits</b> Fruit de saison Clafoutis Crème renversée	<b>Compote de fruits</b> Tarte feuilletée aux abricots Salade pomme-kiwi Fruit de saison	<b>Crème dessert</b> Fromage blanc aux fruits rouges Fruit de saison Moelleux au chocolat	<b>Fruits de saison</b> Ananas Beignet Liégeois

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN