



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

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