



MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 21 NOVEMBRE 2022 au 25 NOVEMBRE 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	Salade de coquillettes au thon	Carottes râpées à l'orange	Salade de pampleousse	Salade composée	Endives & emmental
	Crudité du jour Chou blanc à la ciboulette	Salade verte aux croûtons Quiche lorraine	Salade piémontaise Champignons à la crème et à la moutarde	Betteraves et maïs Rémoulage de radis noir	Coleslaw Velouté de potiron
2 Plats	Palette de Porc à la diable	Sauté de veau à l'ancienne	Boulettes de bœuf à la tomate	 Gratin de polenta aux pois chiche et tomates	Fricassée de poisson à la bisque
	Filet de poisson au citron-sauce thai	Filet de poisson sauce meunière	 Omelette aux oignons	Filet de poulet au jus	Brouillade d'œufs au fromage
3 Garnitures	Chou-fleur à la béchamel	Bulgour	Spaghetti	Riz	Petis pois
	Cocos à la tomate	Embeurré de chou	Purée de carottes	Carottes braisées	Frites
4 Produits laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Salade de fruits frais	Compote pomme-fraise sans sucre ajouté	Liégeois	Ananas	Gâteau au yaourt aux pépites
	Tarte au chocolat	Poire aux amandes effilées	Fruits de saison	Semoule au lait vanillé	Crème dessert
	Fruit de saison	Flan vanille	Muffin	Fruit de saison	Fruits de saison

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