



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

06/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles de volaille sauce
nantua

Gratin de chou-fleur

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MARDI

07/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili sin carne (Plat complet
végétarien)

Riz pilaf

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MERCREDI

08/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

09/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de volaille forestière

Haricots verts à l'ail et au persil

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



VENDREDI

10/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de saumon

Macaronis

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



LEGENDE












Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
ENTREES Salad'bar 	ENTREES Salad'bar 	ENTREES	ENTREES Salad'bar 	ENTREES Salad'bar 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Rôti de veau braisée Riz créole Poêlée de champignons et carottes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Omelette nature Pommes de terre sautées à l'ail Haricots verts à l'ail et au persil	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Colombo de volaille en fricassée Semoule Poêlée de navets	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de merlu sauce à l'aneth Endives braisées Boullgour aux épices
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
DESSERTS Dessert'bar 	DESSERTS Dessert'bar 	DESSERTS	DESSERTS Dessert'bar 	DESSERTS Dessert'bar 

LEGENDE



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

20/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis fromage Italien
champignon noix (Plat complet
végétarien)

Panaché de salades

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MARDI

21/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Bœuf émincé à la japonaise
(sauce soja gingembre) World
Good Spot
Riz créole

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MERCREDI

22/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

23/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet grillé

Émincé de chou vert braisé au jus

Purée de pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



VENDREDI

24/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané meunière
et citron

Épinards étuvés à la muscade

Pommes de terre persillées

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



LEGENDE



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

27/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de boeuf au jus

Poêlée brocolis et chou-fleur

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MARDI

28/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de toulouse

Haricots blancs

Carottes persillées

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



MERCREDI

29/11/2023

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

30/11/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

Panaché de salades

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



VENDREDI

01/12/2023

ENTREES

Salad'bar



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce citron

Riz créole

Haricots verts sautés

LAITAGES

DESSERTS

Dessert'bar



LEGENDE



Origine France



Origine France



Plat végétarien



Pêche responsable