



SEM. 20

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

ENTRÉES

Salade de soja	Concombre à la crème	Macédoine	Betteraves mimosa	Salade fraîcheur
Pomelos	Œuf tartare	Tomate féta	Terrine de poisson	Choux rouges aux raisins
Feuilleté au fromage	Taboulé du soleil	Céleri rémoulade	Salade de blé	Salade fromagère
Sauté de volaille aux épices	Tempes de porc au cidre	Nuggets de poulet	Bœuf en goulasch	Filet de poisson
Cassolette de poisson	Plat végétal	Omelette aux lardons	Côte de porc	Poisson du marché
Poêlée forestière	Carottes persillées	Haricots verts	Julienne de légumes	Fondue de poireaux
	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Spaghettis	Semoule
	Fromage	/	Fromage	Yaourt sucré
Crème vanille	Compote meringuée	Iles flottantes	Entremets	Glace

PLATS DU JOUR

GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

DINER

Saucisson à l'ail	Salade de lentilles	Quiche lorraine	Animation	<p>LA PROPOSITION DU PLAT VÉGÉTARIEN SE PRÉSENTE SUR FOND VERT « LOI ÉGALITE 2020 »</p> <p>Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivée et afin de limiter le gaspillage alimentaire</p>
Cervelas obernois	Escalope viennoise	Filet de poisson meunière		
Tortis	Poêlée printanière	Riz Sauté		
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier		
Gâteaux secs	Mousse au chocolat	Banane		

" Pour un menu équilibré il vous faut 4 couleurs sur votre plateau "



FRUIT & LÉGUME



DESSERT



PRODUIT LAITIER



FÉCULENT



PROTÉINE



CÉRÉALE