

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI 16 Nov	MARDI 17 Nov	MERCREDI 18 Nov	JEUDI 19 Nov	VENDREDI 20 Nov
Chicon à la boule de Lille <i>endive, miniolette, vinaigrette</i> Carottes râpées vinaigrette Cervelas à la vinaigrette Crêpe aux champignons Moules gratinées Spaghetti à la carbonara Spaghettis Choux-fleurs persillés Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Brie Fromy Compote de pommes Banane au four Fruit Riz au lait du Maharajah <i>riz, lait, amande, menthe</i>	Potage de légumes <i>légumes pour potage, pommes de terre</i> Friand au fromage Duo de saucissons <i>saucisson nature et fumé</i> Salade chou chou <i>chou blanc, chou rouge</i> Omelette portugaise Viennoise de dinde Purée de pommes de terre Poêlée de légumes <i>haricot vert, choux fleurs, champignons, courgette</i> Fromage frais nature sucré Yaourt nature sucré Petit moulé ail et fines herbes Tomme blanche Fruit Gâteau au chocolat Compote d'ananas Flan à la vanille	Panini kebab Pique nique sandwich blanc de poulet Boulgour aux petits légumes Chips Yaourt nature sucré Cake aux pommes Moelleux au fromage Corbeille de fruits	Céleri rémoulade Salade au brie aux raisins Emincé de fenouil et tomate Salade méditerranéenne <i>couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poltron</i> Galopin de veau grillé Filet de hoki sauce poissons Ratatouille Pommes cubes rissolées Saint-Paulin Edam Petit moulé noix Yaourt nature sucré Compote tous fruits Gratin de poires Corbeille de fruits Fromage blanc crème de marron	Houmous de haricots blancs au curry Taboulé de quinoa Assiette de charcuteries <i>safran, pâté, roulade de dinde</i> bouillon crevettes cambodge Poulet sauce curry Boulettes de bœuf sauce piquante Loubié bi zeit liban Riz lentilles liban Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé Salade liban Fruit Cake à la noix de coco Crème peruvienne

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine