Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte aux croûtons	Croque Monsieur		Betteraves aux pommes	
J E U	Boulettes d'agneau au jus Blé au beurre	Escalope de volaille aux épices Haricots plats sautés	manger bouger Programme National Nutrition Santé	Filet de colin sauce à l'aneth Riz pilaf	FERIE
N					
Е					
R	Fruit de saison	Ananas		Flan au caramel	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE



Semaine du 14 au 18 Novembre 2022





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Wrap crudités et fromage frais	Chou blanc râpé			Carottes râpées à l'orange
J E U	Tarte au fromage Jeunes carottes	Pâtes à la bolognaise	PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ		Filet de poisson sauce au beurre blanc Pommes vapeur
N	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			Repas Créole	
E R	Orange	Fromage blanc à la crème de marron		Norws Create	Fruit frais



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022





		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D)	Salade de chèvre chaud	Poireaux vinaigrette	mangar d	Tarte à l'oignon	Samoussas	
J E	I ≣ J	Chili sin carne Blé au beurre	Blanquette de veau Riz blanc	PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Steak haché de veau au jus Purée de potiron	Gratin de poisson Poêlée de légumes	
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
R		Mandarine	Compote de poire		Fromage blanc au sucre	Gâteau au yaourt	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE



Semaine du 28 Novembre au 02 Décemb<mark>re 2022</mark>



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade composée	Salade de riz		Coeur de palmier et maïs	Taboulé
J E U N	Filet de poisson sauce safranée Pommes lamelles sautées	Nuggets végétariens avec sauce tartare Fondue de poireaux à la crème	PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Boeuf bourguignon Semoule au beurre	Rôti de dinde au jus Haricots beurre persillés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
E R	Liégeois au chocolat	Fruit cuit		Mandarine	Mousse au citron



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE