




# MENUS DE LA SEMAINE

DEJEUNERS DU 14 MARS 2022

au 18 MARS 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	VENREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Betteraves mimosa</b> Velouté de potiron Salade verte & emmental Chou rouge râpé	<b>Carottes râpées à l'orange</b> Chou blanc aux raisins Flammekuech Rillettes de poisson	<b>Potimarron cru râpé</b> Mâche et croutons Salade de pépinettes Champignons à la grecque	<b>Taboulé de boulgour</b> Salade de maïs aux légumes Endives vinaigrette Rémoulade de radis noir	<b>Cèleri vinaigrette</b> Chou chinois Pain perdu salé au jambon Poireaux vinaigrette
<b>2 Plats</b>	 <b>Galette complète sauce tomate</b> Filet de poisson à l'oseille	<b>Rôti de veau au jus</b> Filet de poisson meunière	<b>Boulette d'agneau aux épices</b> Filet de poisson dieppoise	<b>Jambon grillé</b> Œufs durs sauce Mornay gratinés	<b>Fricassée de poisson</b> Émincé de dinde au cidre
<b>3 Garnitures</b>	<b>Riz</b> Purée de brocoli	<b>Farfalles</b> Haricots verts ail et persil	<b>Poêlée de légumes</b> Semoule	<b>Chou fleur persillé</b> Blé sauce tomate	<b>Carottes au beurre</b> Pommes vapeur
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Salade de fruits frais</b> Fruit de saison Mousse chocolat Éclair	<b>Compote pomme banane (sans sucre ajouté)</b> Pomme au four à la cannelle Panna cotta caramel Fruit de saison	<b>Crêpes au sucre</b> Ananas Fruit de saison Fromage blanc aux pépites	<b>Fruit de saison</b> Salade d'agrumes Tarte au citron Crème renversée	<b>Moelleux chocolat</b> Tarte aux fruits Fruit de saison Liégeois

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