

16 AU 20 SEPTEMBRE 2024
MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Soupe de pois cassés

ENTRÉE

Velouté de petits pois

ENTRÉE

Salade de concombres à la moutarde à l'ancienne et oignons rouges

ENTRÉE

Salade de pois chiche au citron et échalotes

ENTRÉE

Entrée zéro gâchis !

PLAT

Chili si carne à la viande végétale
Riz aux herbes fraîches

PLAT

Emincé de volailles à la crème et champignons
Pennes
Légumes sautés

PLAT

Kassler fumé
Galettes de pommes de terre et purée de carottes

PLAT

Curry de légumes au lait de coco et curry vert
Boulgour aux poivrons grillés

PLAT

Filet de colin
Potatoes au paprika
Purée de céleris rave et sauce à l'oseille

DESSERT

Yaourt à la grecque et confiture de fraises

DESSERT

Brownie aux éclats de chocolat blanc

DESSERT

Compote de pommes et bananes

DESSERT

Salade de fruits de saison

DESSERT

Mousse au chocolat

23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Velouté
d'artichauts

ENTRÉE

Velouté de
carottes au lait
de coco

ENTRÉE

Salade de
coleslaw

ENTRÉE

Taboulé libanais

ENTRÉE

Entrée zéro
gâchis !

PLAT

Rotini à la crème de
poivrons et ricotta
Basilic frais et huile
d'olives
Olives noires

PLAT

Wrap au bœuf
façon burritos
Salade de lentilles
corail aux épices

PLAT

Croc monsieur au
jambon de dinde et
emmental
Salade meclun

PLAT

Crumble au
courgettes, tomates
et poivrons
Quinoa à l'huile
d'olive, ail et citrons

PLAT

Quiche au thon
et petits légumes
Salade composée

DESSERT

Yaourt à la
vanille

DESSERT

Cake au myrtilles
et chocolat blanc

DESSERT

Salade de fruits
de saison

DESSERT

Compote de
pommes et
framboises

DESSERT

Brioche perdue
et coulis de
chocolat chaud