

10 AU 14 MARS 2025

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Salade de macédoine de légumes à la mayonnaise maison

ENTRÉE

Soupe de haricots blancs et carottes

ENTRÉE

Velouté de poireaux et pommes de terre

ENTRÉE

Soupe au quinoa et légumes d'hiver

ENTRÉE

Entrée zéros gachis!

PLAT

Spaghetti à la bolognaise végétale et emmental

PLAT

Feuilletés au jambon et crème de fromage
Salade d'endives aux noix

PLAT

Escalopes de poulet panées à la crème citron et ciboulette
Riz parfumé au thym
Carottes vapeurs aux oignons

PLAT

Mijoté de lentilles à l'indienne
Petits légumes au four
Citrons et coriandre

PLAT

Parmentier de la mer aux pommes de terre
Salade mesclun

DESSERT

Compote de pommes

DESSERT

Cake aux amandes et chocolat blanc

DESSERT

Yaourt à la banane

DESSERT

Salade de poires à la vanille

DESSERT

Feuilletés au chocolat

17 AU 21 MARS 2025

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Soupe de pois cassés

ENTRÉE

Bouillon de légumes à l'asiatique

ENTRÉE

Salade de céleris à la moutarde à l'ancienne

ENTRÉE

Soupe de choux frisés et carottes

ENTRÉE

Entrée zéro gâchis !

PLAT

Gratin de pommes de terre au pesto de basilic et mozzarella
Salade mesclun

PLAT

Riz sauté à la thai, poulet mariné et légumes croquants
Cacahuètes

PLAT

Tourte au boeuf et champignons
Salade coleslaw

PLAT

Fusilli à la sauce tomate crémée, ail, citron et olives vertes
Légumes vapeurs

PLAT

Mijoté de la mer au lait de coco, gingembre et aux épices douces
Céleri et poireaux
Semoule au curry

DESSERT

Fromage blanc au sucre et fruits secs

DESSERT

Cake aux bananes et pépites de chocolat

DESSERT

Salade de fruits de saison

DESSERT

Compote de pommes et bananes

DESSERT

Gâteau aux fruits de la passion et ananas