

24 AU 28 MARS 2025

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Salade de maïs
et flageolets
verts

ENTRÉE

Velouté de
petits pois au
cumin et herbes
fraîches

ENTRÉE

Salade de choux
fleurs au vinaigre
de framboises et
oignons nouveaux

ENTRÉE

Soupe d'épinards
au curry de
madras

ENTRÉE

PLAT

Pennes forestières
aux champignons
Grana padano et
fêves

PLAT

Cuisse de poulet rôtie
à l'orientale
Semoule aux épices
Patates douces rôties
et sauce au fromage
blanc

PLAT

Lasagnes au
boeuf et sauce
tomates au
basilic
Salade mesclun

PLAT

Crumble de courges
butternut et potirons
Haché végétal de blé
et soja
Taboulé de boulgour à
la libanaise

PLAT

Burger
Frites

DESSERT

Compote de
pommes et
mangues

DESSERT

Gâteau de
semoule à la
fleur d'oranger

DESSERT

Fromage blanc à
la confiture de
myrtilles

DESSERT

Salade de fruits
de saison

DESSERT

31 MARS AU 4 AVRIL 2025
MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Salade
d'haricots plats

ENTRÉE

Salade de
pommes de terre
aux herbes
fraîches

ENTRÉE

Velouté de
brocolis

ENTRÉE

Soupe de
légumes aux
épices

ENTRÉE

Entrée zéro
gâchis !

PLAT

Spaghettis à la
provençale aux
petits légumes

PLAT

Bruschettas à
l'italienne
Sauce tomate, basilic,
mozzarella et jambon
Salade mesclun au
vinaigre balsamique

PLAT

Samoussa au
boeuf et poivrons
aux épices
Gratin de légumes

PLAT

Dahl de lentilles
corail au lait de
coco
Riz au curry

PLAT

Pain de thon au
fromage
Potatoes au four
et purée de
carottes au thym

DESSERT

Yaourt à la
confiture de
framboises

DESSERT

Cake au
spéculoos

DESSERT

Salade de fruits
et premières
fraises

DESSERT

Compote de
pommes et
fruits rouges

DESSERT

Marbré au
chocolat et
vanille