

30 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2024  
**MENU DE LA SEMAINE**



**ENTRÉE**

Tartine à la  
tapenade  
d'olives noires

**ENTRÉE**

Velouté de  
butternut

**ENTRÉE**

Soupe de  
pommes de terre  
et oignons  
cebettes

**ENTRÉE**

Salade de céleri  
rémoulade

**ENTRÉE**

Entrée zéro  
gâchis!

**PLAT**

Semoule parfumée  
aux épices  
Boulettes végétales  
au soja  
Purée de choux fleur

**PLAT**

Saltimbocca de  
poulet, basilic et  
mozzarella  
Riz à l'italienne et  
brunoises de légumes

**PLAT**

Boulettes de bœuf  
à la napolitaines et  
ebly aux carottes,  
oignons et herbes  
fraiches

**PLAT**

Risotto aux  
légumes et aux  
champignons  
Salade iceberg

**PLAT**

Nouilles Soba au  
poisson, citronnelle  
et gingembre  
Légumes sautés au  
wok, sauce saté

**DESSERT**

Salade de fruits  
de saison  
Mélange de  
fruits secs

**DESSERT**

Cake au citron et  
pavot

**DESSERT**

Compote de  
pommes et  
cassis

**DESSERT**

Fromage blanc  
et granola

**DESSERT**

Tiramisu au  
chocolat

7 AU 11 OCTOBRE 2024

# MENU DE LA SEMAINE



## ENTRÉE

Velouté de  
potimarrons

## ENTRÉE

Salade de  
concombre à  
l'aneth

## ENTRÉE

Cake salé  
tomates et  
emmental aux  
herbes fraîches

## ENTRÉE

Soupe de  
poireaux

## ENTRÉE

Entrée zéro  
gâchis !

## PLAT

Brochettes de volailles  
marinées à la sauce  
barbecue maison  
Poêlée de légumes et  
pommes de terre  
noisettes

## PLAT

Bruschettas à  
l'italienne  
Sauce tomate, basilic  
et mozzarella  
Salade de carottes à  
l'ail

## PLAT

Filet mignon de porc  
Sauce aux  
champignons  
Patates douces  
rôties

## PLAT

Tarte aux carottes,  
poivrons et dernières  
courgettes  
Pesto de basilic  
Salade mesclun et  
vinaigre balsamique

## PLAT

Paëlla aux  
crevettes et  
calamar  
Chorizo

## DESSERT

Salade de fruits  
de saison

## DESSERT

Cake au  
spéculoos

## DESSERT

Yaourt aux  
fruits secs

## DESSERT

Compotée de  
pommes bananes  
à la cannelle

## DESSERT

Crème au  
chocolat maison  
façon Danette