

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI 23
Jan

Taboulé aux petits légumes marines

Chou blanc sauce échalote

Céleri rémoulade aux pommes

Sauté de porc à la tomate

Petits pois

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Crème chocolat

Yaourt aromatisé

MARDI 24
Jan

Salade verte aux noix

Chou-fleur vinaigrette

Pain de légumes

Penne végété haricots paprika coco

Saucisse Francfort fumée

Penne

Navets saveur du midi

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Crème caramel

Fromage blanc compote de pommes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

LE NOUVEL AN LUNAIRE DU CHEF

JEUDI 26
Jan

Chou blanc aux épices

Salade verte

Wrap coleslaw

Cuisse de poulet au lait de coco

Carottes infusion colombo

Riz cantonais

riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Gâteau au yaourt et ananas

Crème citron

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

VENDREDI 27
Jan

Chou rouge sauce mangue

Mini-pizza

Friand au fromage

Blanquette de colin

Semoule berbère

Chop suey de légumes

champignon, carottes, courgettes, poivrons, oignon

Cotentin

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Compote pommes bananes

Smoothie au lait de coco

Yaourt aromatisé

NOTRE DAME DES PORTES

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Végétar
EcoRespon

Végétar en
Nouveauté

Nouveauté

Spécialité
du chef

Pêche
responsabi

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine