

## Menus du 6 au 12 janvier 2025

### LUNDI

Soupe de potiron à la cannelle  
\*\*\*  
Sauté de poulet à la basquaise <sup>(CH)</sup>  
Riz blanc  
\*\*\*  
Galette des rois



### MARDI

Salade mexicaine  
\*\*\*  
Pot-au-feu <sup>(CH)</sup>  
(Bœuf, pommes de terre, légumes)  
\*\*\*  
Crème caramel



### MERCREDI

Samossa aux légumes  
\*\*\*  
Cannellonis épinards et ricotta  
Salade verte  
\*\*\*  
Yoghourt à la myrtille



### JEUDI

Velouté de carottes  
\*\*\*  
Tendrons de veau <sup>(CH)</sup>  
Pâtes complètes  
Navets au curry  
\*\*\*  
Gâteau au chocolat



### VENDREDI

Salade mêlée  
\*\*\*  
Tranche panée de truite et sa mayonnaise au citron et aneth <sup>(CH)</sup>  
Pommes nature  
Carottes Vichy  
\*\*\*  
Pomme Gala



## Menus du 13 au 19 janvier 2025

### LUNDI

Potage de poireaux et pommes de terre

\*\*\*



Sauté végétarien aux petits oignons  
Quinoa aux légumes

\*\*\*

Mousse chocolat



### MARDI

Salade de lentilles

\*\*\*



Burger de saumon, jus aux herbes (NO)

Pâtes

Panais

\*\*\*

Oranges marinées



### MERCREDI

Soupe nordique au saumon (NO)

\*\*\*

Boulettes de bœuf à la scandinave (CH)

Pommes de terre

Légumes

\*\*\*

Brioche à la cannelle

### JEUDI

Salade verte, figes séchées et croûtons

\*\*\*

Emincé de poulet au curry (CH)

Orge perlé

Jardinière de légumes

\*\*\*

Panna cotta et son coulis de fruits



### VENDREDI

Focaccia et mousse de thon

\*\*\*

Penne alle 5 P (CH)  
(Crème, tomate, persil, parmesan et poivre)

\*\*\*

Crème mascarpone



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus du 20 au 26 janvier 2025

LUNDI	
	Crème de brocolis au fromage *** Saucisse à rôtir de porc <sup>(CH)</sup> Pommes lyonnaises Epinards *** Salade d'ananas et mangue
MARDI	
	Samossas et sauce douce  *** Filet de plie à la citronnelle <sup>(FAO67)</sup> Boulghour tomate Légumes grillés *** Crème à la noix de coco
MERCREDI	
	Taboulé libanais au persil et à la menthe  *** Curry de poulet <sup>(CH)</sup>  Haricots rouges  Carottes *** Banane  
JEUDI	
	Potage Dubarry  *** Raviolis aux champignons et poireaux Salade verte *** Boule de berlin
VENDREDI	
	Salade verte aux fruits secs   *** Pojarski de veau à la sauge <sup>(CH)</sup>  Purée de patates douces  Poireaux à la crème *** Riz au lait 

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus du 27 janvier au 2 février 2025

LUNDI	
 GLUTEN FREE	Soupe de petits pois à la française ***
	Emincé d'agneau au romarin <sup>(CH)</sup> Riz Epinards à l'ail ***
	
	Compote de poires aux épices
MARDI	
	Salade de chou blanc et carottes ***
	Pad thaï aux légumes et tofu sauté ***
	Crème vanille
MERCREDI	
	Potage de lentilles et persil ***
	Poisson du marché grillé à l'africaine <sup>(FAO67)</sup> Couscous et sauce tomates ***
	Mbouraké (Fromage blanc, arachides et fruits)
JEUDI	
	Rouleaux de printemps aux légumes ***
	Chipolata de volaille grillée <sup>(CH)</sup> Gnocchi de maïs Chou-fleur ***
	Clémentines
VENDREDI	
 LACTOSE FREE	 GLUTEN FREE
	Salade de betteraves et agrumes ***
	Bœuf bourguignon <sup>(CH)</sup> Pommes rissolées Carottes ***
	Cake au chocolat

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).