



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI 17/11

Quiche lorraine
Batavia aux croûtons
Verrine betteraves rouges
Salade piémontaise

Boulettes d'agneau en tajine
Encornets panés
Légumes couscous
Semoule

Plateau de fromage

Compote de pommes
Petit pot de crème au chocolat
Liégeois chocolat
Tarte au chocolat

MARDI 18/11

Salade de blé, potiron et petits pois
Céleri rave vinaigrette
Rillettes, cornichons
Macédoine mayonnaise

Poisson meunière citron
Colombo de porc émincé
Poêlée de julienne légumes
Boullgour aux épices

Plateau de fromage

Fromage blanc aux framboises
Gaufre liégeoise
Ananas

MERCREDI 19/11

Rillettes, cornichons
Laitue iceberg aux noix
Salami et cornichon

Nuggets de volaille
Nuggets de poisson
Panais à la crème et aux épices
douces
Pommes de terre grenailles rôties

Plateau de fromage

Tarte flan pâtissier

JEUDI 20/11

Salade batavia vinaigrette
Acras de morue
Crudités façon achards (Mayotte)
Verrine guacamole surimi

Mbawa de volaille à la tomate
(Mayotte)
Cari de poisson (Guadeloupe)
Riz créole
Carottes, carotte, céleris rôtis aux
épices

Plateau de fromage

Banane rôtie au gingembre
(Guadeloupe)
Tarte coco (Mayotte)
Yaourt aux fruits
Salade de fruits frais

VENDREDI 21/11

Salade de boulgour
Assiette de charcuteries
Endives au gouda
Salade batavia vinaigrette

Raviolis ricotta épinards sauce
tomate et basilic
Panais à la crème et aux épices
douces

Plateau de fromage

Panna cotta framboise
Compote de pommes
Tarte tropézienne
Liégeois chocolat