

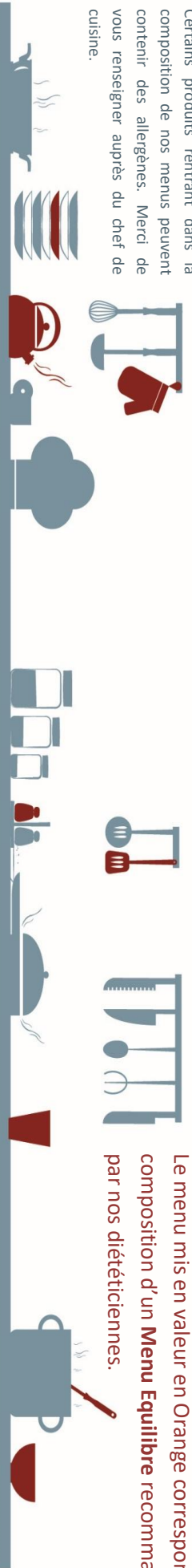
Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 31 janvier au 04 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Carottes râpées  Salade de lentilles Pâté en croûte</p>	<p>Salade verte Salade d'avocat et pamplemousse Pizza reine Salade de blé </p>	<p>Salade verte Salade de riz au thon  Salade de haricots verts Duo de choux</p>	<p>Salade verte  Radis beurre Salade de cœur de palmier Cake au chorizo</p>	
<p> Sauté de volaille au curry Pavé de hoki à l'orange Boulgour  Julienne de légumes</p>	<p> Choucroute garnie Choucroute de la mer</p>	<p> Croque végétarien  Filet de merlu à la grenobloise Pâtes au beurre  Gratin de courge</p>	<p> Paupiette de veau au jus Filet de cabillaud rôti au pesto Pommes noisettes Haricots beurre </p>	
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
<p>Fruit de saison  Flan caramel Moelleux aux pommes</p>	<p>Poire au sirop Entremet lacté Tarte au chocolat</p>	Chandeleur		<p>Salade de fruits  Mousse aux fruits rouges Flan pâtissier</p>

D E J E U N E R

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

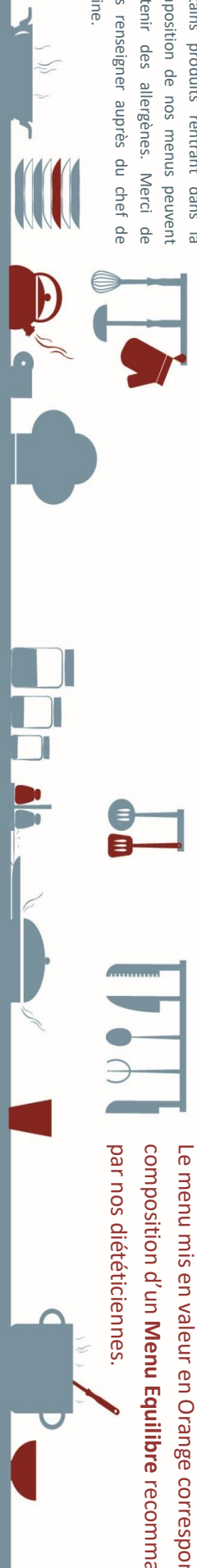
Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Saint Thérèse – du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Salade de riz au maïs  Hot dog Choux blancs râpés et pommes granny 	Salade verte Salade exotique Charcuterie et cornichons Salade de pommes de terre		Salade verte Carottes râpées  Flammekueche Rillette de sardines	Salade verte  Salade de betteraves  Endives vinaigrette  Trielle sétoise
 Cuisse de poulet aux herbes Poisson meunière et citron Ebly  Gratin de choux fleurs	 Chipolata grillée aux oignons Filet de lieu aux amandes  Lentilles cuisinées Navets glacés		 Tortillas aux oignons  Escalope de dinde au romarin  Purée de patates douces Haricots beurre à l'ail 	 Pilons de poulet Tex Mex Gratin de poisson au curry Semoule au beurre  Poêlée de légumes
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
Fruit frais  Entremet lacté Fondant au chocolat	Pomme rôtie au miel  Riz au lait Gaufre au sucre		Compote de poires Crème caramel Cookie	Salade de litchis Mousse aux marrons Crumble aux fruits

D E J E U N E E R

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.