

SAINTE FAMILLE

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|----------|--|--|
| D E J E U N E R | Friand au fromage Macédoine de légumes Salade verte vinaigrette | Dés de betteraves et maïs Houmous de pois chiches Salade de pommes de terre | | Salade de riz au thon Salade d'endives Samoussas aux légumes | Coleslaw Charcuterie et condiments Quiche au fromage |
| | Rougail saucisse Riz pilaf Petits légumes | Gratin de macaronis au fromage Haricots verts | | Paupiette au veau sauce marengo Semoule au beurre Brunoise de légumes | Poisson pané Boulgour Chou fleur |
| Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | | |
| | Fruit de saison Flan caramel | Salade de fruits Fromage blanc au miel Liégeois | | Flan pâtissier Fruit de saison Mousse au chocolat | Fruit de saison Crème praliné Eclair |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine




LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

SAINTE FAMILLE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|---|--|----------|--|--|
| D E J E U N E R | Carottes râpées Salade de pâtes Pizza | Sardines Salade de haricots verts à l'échalote Crêpe au fromage | |  | Salade de riz Betteraves vinaigrette Rosette et cornichons |
| | Blanquette de dinde Riz créole Jardinière de légumes | Hachis végétarien Brocolis fleurette | | | Poisson à la bordelaise Tortis Epinards |
| | Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | |
| | Fromage blanc à la confiture Fruit de saison Compote | Poire au sirop Crème dessert Tarte aux pommes | | | |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

SAINTE FAMILLE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|--|--|----------|--|--|
| D E J E U N E R | Salade de pois chiches Salade verte et dés d'emmental Feuilleté salé | Radis beurre Médailon de surimi et mayonnaise Taboulé | | Salade verte Jambon de volaille et cornichons Salade de quinoa | Céleri vinaigrette Crêpe aux champignons Oeuf dur mayonnaise |
| | Omelette nature Poêlée de pommes de terre et chou fleur | Sauce bolognaise Penne au beurre Haricots verts | | Cordon bleu Pommes campagnardes Poêlée de légumes | Filet de lieu au pesto Polenta Carottes vichy |
| | Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | |
| | Fruit de saison Gaufre au sucre Liégeois | Compote de fruits Mousse chocolat Tarte coco | | Yaourt nature Muffin Fruit de saison | Entremet lacté Abricots au sirop Flan vanille |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

SAINTE FAMILLE

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|---|--|----------|--|--|
| D E J E U N E R | Salade de chou fleur Crêpe au fromage Charcuterie | Poireaux vinaigrette Salade de riz au maïs Rillettes de thon | | Carottes râpées Macédoine de légumes Pizza | Betteraves Salade de pommes de terre et oignons rouges Nems |
| | Jambon braisé au jus Coquillettes Brocolis | Hachis parmentier Carottes | | Galette végétarienne Blé Petits légumes | Waterzoï de poisson Riz pilaf Haricots beurre |
| | Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | |
| | Brownie Fruit de saison Crème dessert | Salade de fruits Crème praliné Banane au chocolat | | Pâtisserie Ananas frais Ile flottante | Fruit de saison Compote de fruits Tarte au citron |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

SAINTE FAMILLE

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|----------|---|--|
| D E J E U N E R | Concombre sauce fromage blanc Taboulé Jambon blanc et cornichon | Lentilles à l'échalote Céleri vinaigrette Oeuf dur mayonnaise | | Salade de pâtes à l'italienne Samoussas aux légumes Salade verte | Chou blanc sauce curry Crêpe au fromage Salade de boulgour |
| | Haché au veau et jus Potatoes Epinards à la crème | Couscous au poulet Semoule Légumes couscous | | Dahl de lentilles Riz Carottes sautées | Brandade de poisson Haricots verts |
| Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | | |
| | Fromage blanc cassonade Fruit de saison Entremet lacté | Liégeois Abricot au sirop Beignet | | Fruit de saison Mousse chocolat Flan caramel | Tarte au chocolat Fruit de saison Compote |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

SAINTE FAMILLE

Semaine du 07 au 11 Avril 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|--|---|----------|---|---|
| D E J E U N E R | Friand au fromage Médailon de surimi et mayonnaise Pamplemousse au sucre | Betteraves vinaigrette Nems aux légumes Croque monsieur | | Salade de riz Salade mexicaine Carottes râpées à l' échalote | Crêpe aux champignons Céleri vinaigrette Salade piémontaise |
| | Sauté de volaille sauce miel Riz blanc Petits légumes | Omelette Pommes de terre sautées Petits pois | | Cuisse de poulet marinée Penne au beurre Cordiale de légumes | Poisson meunière Blé Blancs de poireaux |
| | Plateau de fromages et assortiment de laitages | | | | |
| | Fruit de saison Crème chocolat Yaourt aromatisé | Compote de pêche Gaufre au sucre Liégeois | | Pâtisserie Entremet lacté Fruit de saison | Salade de fruits Flan nappé caramel Fromage blanc et confiture |



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines