

MENU DE LA SEMAINE

DÉJEUNERS DU 17 AU 21
DECEMBRE 2018


LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées 

Céleri rémoulade 

Chou rouge 

Salade de mâche et magret de canard fumé 

Salade de maïs et macédoine

Haricots blanc sauce ravigote

Macédoine sauce à la mayonnaise

Rillettes de saumon ciboulette

Friand fromage

Potage de légumes et haricots verts

Avocat purée de tomates

Brick de chèvre sur lit de mâche

Aiguillette de poulet sauce aigre douce

Cordon bleu

Filet de colin sauce tomate

Emincé de dinde LBR sauce aux marrons

Tarte courgette cheddar

Marmite de poisson sauce persane

Steak haché sauce ketchup du chef

Filet de Cabillaud sauce beurre rouge

Poêlée forestière

Epinards

Purée de Pdt

Pomme pins forestière

tortis

Riz pilaf

Haricot beurre à l'ail

Haricots vert persillés

Camembert

Petit moulé aux fines herbes

Mimolette

Cantal AOC

Fraidou

Gouda

Kiri

Petit cotentin

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Assortiment de yaourts natures

Corbeille de fruits 

Corbeille de fruits 

Corbeille de fruits 

Corbeille de fruits 

Ananas au sirop


Flan saveur vanille nappé caramel

Donut's

Bûche glacé chocolat

Gaufre liégeoise

Crème sur son lit de compote tutti frutti

ntremet chocola 

Moelleux au citron

NOUVELLE RECETTE

Repas de Noël

À FOND L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE