


Menu du 21 au 25 novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS DE MIDI	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Steak haché de veau (CH) et son jus Frites de patates douces Haricots sautés au beurre</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>Soupe d'orge perlé</p> <p>Penne au blé complet aux champignons et pesto Epinards en branches</p> <p>Tartelette aux noix & caramel beurre salé</p>	<p>Crème d'épinards</p> <p>Risotto aux poireaux d'Uri et œufs au plat</p> <p>Vermicelles aux marrons</p>	<p>Soupe de tomates</p> <p>Palette de bœuf (CH) braisé Pommes de terre rissolées Estouffade de chou frisé</p> <p>Tarte aux noisettes</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Filets de perches (UE) meunières Riz sauvage Carottes vapeur</p> <p>Panna cotta au yogourt</p>
GOÛTER	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	
REPAS DU SOIR	<p>Salade de carottes</p> <p>Spaghetti carbonara</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Tacos au poulet</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>***</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Beurek de Marash aux bettes et tahine</p> <p>Fruits de saison</p>	