

MENUS

Du 14 au 18 octobre 2024

LA SEMAINE DU GOÛT

“ Les 5 sens ”

Découvrez chaque jour un menu spécial dédié aux cinq sens : odorat, vue, ouïe, goût et toucher. L'occasion de (re)découvrir l'alimentation de manière ludique et sensorielle.

Lundi

Tartine de campagne
au fromage frais et aux herbes
(ciboulette, persil)

Filet de poisson blanc
compotée de fenouil (citron et orange)

Tagliatelles

Camembert

Crème au chocolat

Mardi

Salade de betterave
et oignon rouge

Poulet sauce curry
Poêlée carottes, courgettes
et poivrons jaunes

Emmental BIO

Création de sa salade de fruits
(pomme, raisin, banane,
kiwi et menthe)

Jeudi

Salade d'endive BIO aux noix
et vinaigrette au miel

Bœuf au caramel
Riz

Petit-suisse et coulis de fruits
rouges

Kiwi

Mercredi

Salade batavia BIO
et croûtons de pain
et vinaigrette

Croque Monsieur végétarien

Pic et croq vache qui rit

Flan noix de coco
et sucre pétillant

Vendredi

Bâtonnets de crudités et
sauce au fromage blanc

Tacos au poulet, haricot
rouge, carotte, maïs,
emmental râpé

Rondelé nature

Churros
et sauce chocolat