











MENU DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2023

DEJEUNER				
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Salade carotte et fenouil Salade de chou rouge au Leerdammer Salade verte au thon Salade de radis blanc Salade verte Escalope de dinde à la crème ou Steak de bœuf maître d'hôtel Pommes noisettes/ brocolis Fromage ou yaourt nature  Fruit de saison	Salade Italienne Salade de perles au saumon Salade de lentilles Salade betteraves rouges Salade verte Rognon sauce madère ou Poisson au fromage Duo de carottes, salsifis à la crème Fromage ou yaourt nature  Crème brûlée ou fruit frais	Crudités Bibeleskass Galette de pomme de terre  Fromage de la ferme ou yaourt nature  Mousse au chocolat 	Salade de chou blanc au cumin Salade de concombre à la menthe Salade d'œufs durs Salade d'endives au bleu Velouté de patate douce Salade verte Cordon bleu de poulet ou Saumonette, sauce citron Haricots plats à l'ail Fromage de la ferme Tarte au fromage blanc ou fruit frais 	<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade de céleri, pamplemousse Salade de mâche Salade de choux rouges raisin miel Salade de mesclun Salade verte Boulette thaï, sauce curry ou Nuggets de blé, sauce curry Riz pilaff Fromage de la ferme  Fruit de saison
DINER				
Potage maison  Emincé de boeuf Petits pois au jus Fromage ou yaourt nature Petits suisses	Carottes persillées Quiche au thon Maison  Salade verte Fromage ou yaourt nature Cône vanille	Salade composée Pain de viande Fondue de poireaux Riz pilaff Fromage ou yaourt nature Fruit de saison	<u>MENU VEGETARIEN</u> Potage maison Gratin de pâtes aux légumes Fromage ou yaourt nature Salade de fruit maison 	/

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVISSEUR
S. EBODE