



## CRÛCHE ET CHALET

**novae**  
Partisans du goût

### MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU

Date : Monday 28th november to Friday 2th of December 2022

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Velouté de courge butternut à la sauge	Buffet de salade de saison Soupe du jour
PLAT PRINCIPALE	Steak haché de veau Pojarski sauce Voronoff	Haut de cuisse de poulet roti à la Péruvienne	Kebab Végétarien Pilaff de Quinoa Poivrons grillé	Curry de boeuf Panang	Filet de merlu Meunière
GARNITURE	Haricots verts, Coquillettes	Haricots noir, patate douce	Sauce blanche, et sauce piment	Riz jasmin, aubergine, pomme grenailles, pousse d'épinard	Patatas bravas Brocolis
VEGETARIEN 	Steak végétarien	Spanish Tortilla	VG day	Curry végétarien	Tofu général tao
DESSERT	Salade de mangue citron vert menthe	Compote pomme poire maison	Creme chocolat au lait	Petits Suisses	Yaourts et fruits
STARTER	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
MAIN COURSE	Ground beef steak with Voronoff sauce	Peruvian chicken	Planted Kebab, quinoa pilaf, vegetable	Beef Panang Curry	Hake fillet Meunière
ACCOMPANIEMENT	Green bean	Black beans, sweet potatoes	VG day	Eggplant, Jasmin rice, baby potatoes	Patatas bravas, brocolis
VEGETARIEN 	Vegetarian steak	Spanish Tortilla	VG day	Veggie Curry	Général tao tofu
DESSERT	Mango, lime, mint Salad	Homemade apple and pear compote	Milk chocolate cream	Petits Suisses	Yogurts and fruits