



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 Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour
PLAT PRINCIPALE	Steak haché de veau Pojarski sauce Voronoff	Pillon de poulet roti à la Péruvienne	Kebab Végétarien Pilaff de Quinoa Légumes de saison	Curry de boeuf Panang	Filet de merlu Meunière
GARNITURE	Coquillettes, Haricots verts	Haricots noir, patate douce	VG day	Riz jasmín, aubergine, pomme grenailles, pousse d'épinard	Patatas bravas Brocolis
VEGETARIEN 	Steak végétarien	Tortilla	VG day	Curry végétarien	Tofu général tao
DESSERT	Salade de mangue citron vert menthe	Compote pomme poire maison	Creme chocolat au lait	Fromage blanc	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 drumstick	Pizza	Turkey roast with rosemary and lemon, gravy sauce	Hake fillet Meunière
ACCOMPANIEMENT	Coquillettes pasta, Green bean	Black beans, sweet potatoes	VG day	Mousseline of parsnips with mushrooms, carrots and roasted turnip	Patatas bravas, brocolis
VEGETARIEN 	Fusilli napolitaine	Vegan Couscous	VG day	Squash and sweet potato gratin with cheese	Général tao tofu
DESSERT	Mango, lime, mint Salad	Homemade apple and pear compote	Milk chocolate cream	Fromage blanc	Yogurts and fruits