





MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU
Date : Monday 18h to Friday 22th of September 2023

	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 PRINCIPAL	*Jeune fédéral* Cordon bleu de dinde (France)	Saint Georges CheeseBurger	Gratin de ravioles artisanale de Milan aux fromages , crème de tomate rôties/oignon/basilic	Escalope de dinde milanaise, sauce tartare, citron BIO	Tagliatelles aux deux saumons
GARNITURE	Coquillettes, haricots verts	Frites	tombé d'épinard	Riz jasmin bio fairtrade, chou-fleur et brocolis	Duo de carottes
VEGETARIEN 	Omelette à la feta et fines herbes	Burger végétarien	VG day	Curry de pois chiche au lait de coco	Feuille de brick maison végétarienne
DESSERT	Yaourts et fruits	Crumble maison caramel et poires	Yaourts et fruits	Fromage blanc et Granola maison	Brownies
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	*Jeune fédéral* Cordon bleu	Saint Georges CheeseBurger	Gratin of homemade ravioli from Milan with cheese, roasted tomato/onion/basil cream	Turkey cutlet Milanese	Tagliatelle with two salmons
ACCOMPANIEMENT	Coquillettes pasta, green beans	French Fries	Spinach drop	Organic Fairtrade jasmine rice, cauliflower and broccoli	Duo of carrots
VEGETARIEN 	Feta cheese and herb omelette	Vegetarian Burger	VG day	Chickpea curry with coconut milk	Homemade vegetarian brick pastry
DESSERT	Yogurts and fruits	Homemade caramel and pear crumble	Yogurts and fruits	Fromage blanc and Homemade Granola	Brownies