



CRÊCHE ET CHALET



MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU
Date : Monday 22h to Friday 26th of April 2024

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
ENTREE	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison	Buffet de salade de saison
SNACK	Bâtonnets carottes et fromage frais	Petit beurre	Bâtonnets de Gruyère Suisse AOP	Pain complet chocolat noir	Bâtonnets de carottes, sauce yaourt
PLAT PRINCIPAL	Emincé de dinde(ch) , citron BIO	Curry de boeuf(ch) "Massaman" avec pousse d'épinard	Pasta Party (Carbonara de tofu fumé, tomate, ou sauce champignons)	Poitrine de veau(ch) farcie, jus de veau réduit au romarin	*Journée du Togo* Aimomlo, Djenkoumé, Poulet à la togolaise de tonton Jaguar
GARNITURE	Pommes de terre sautées au beurre à l'ail et au persil, tomate provençale	Riz, Palak panner	Duo de carottes	Gratin dauphinois, haricots vert	Riz, Gomgos tomates aux épinards
VEGETARIEN 	Poivrons grillés farcis à la feta, l'estragon et à la menthe	Dhal de lentilles corail au lait de coco	VG day	Beignets de poireaux maison avec vinaigrette au miso blanc	Yassa de pois chiche
DESSERT	Yaourts nature	Fromage blanc coulis de mangue	Salade de pommes	Bâtonnets de Gruyère Suisse AOP	Tapioka à la coco rapé
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	Sliced turkey escalope with organic lemon	Massaman" beef curry with spinach shoots	Pasta Party (Carbonara with smoked tofu, tomato or mushroom sauce)	Stuffed veal breast, veal jus reduced with rosemary	*Togo Day* Aimomlo, Djenkoumé, Uncle Jaguar's Togolese-style chicken
ACCOMPANIEMENT	Potatoes sautéed in butter with garlic and parsley, Provençal tomatoes	Rice, Palak panner	Carrots duo	Gratin dauphinois, green beans	Rice, Gomgos tomatoes with spinach
VEGETARIEN 	Grilled peppers stuffed with feta, tarragon and mint	Coral lentil dhal with coconut milk	VG day	Homemade leek fritters with white miso vinaigrette	Chickpea yassa
DESSERT	Nature yogurts	Fromage blanc, mango coulis	Apple Salad	Cheese stick	Tapioka grated coconut