













PIC LA SALLE

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte  Betteraves vinaigrette Oeuf dur mayonnaise Nems de volaille	Salade verte  Melon Feuilleté au fromage Salade de pommes de terre, thon, maïs		Salade verte  Concombres vinaigrette Quiche au fromage Salade de pois chiches	Salade verte  Salade de riz Céleri rémoulade Pâté de campagne
	Cordon bleu Filet de poisson sauce citron  Purée de pommes de terre Haricots verts sautés	Boulettes de soja sauce tomate Marmite de fruits de mer Semoule au beurre Gratin de courgettes 		 Poulet rôti aux herbes Fricassée de poisson gratinée  Potatoes Carottes sautées	Filet de merlu sauce citron  Saucisse grillée  Pâtes au beurre Ratatouille
E U N	Fromage / Laitage 	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
R	Fruit de saison Crème vanille Gâteau basque	Fruit de saison Compote de pommes  Flan caramel		Salade de fruits Mousse chocolat Tarte au citron	Fruit de saison Liégeois Pêche au sirop



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

















LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte  Mousse de foie et cornichons Salade mexicaine Carottes râpées	Salade verte  Salade de pâtes Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons		Salade verte  Pastèque Samoussa Salade de pommes de terre	Salade verte  Crêpe au fromage Salade de tomates Taboulé
	Sauté de poulet aux olives  Filet de colin meunière et citron Pommes vapeur Aubergines en persillade	Rôti de porc à la tomate  Filet de lieu sauce pesto  Semoule au beurre  Gratin de légumes grillés		Omelette   Filet de hoki à l'aneth Pâtes au beurre Haricots beurre	 Colombo de poisson Jambon braisé sauce barbecue  Riz blanc Poêlée de légumes
E N	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
R	Fruit de saison Crème dessert Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Panna cotta Donut's		Compote de pommes Liégeois Tarte aux fruits	 Fruit de saison Flan nappé caramel Entremet lacté



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine














LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte  Melon Quiche lorraine Salade de blé	Salade verte  Betteraves vinaigrette Salade de perles au surimi Pizza		Salade verte  Saucisson à l'ail Salade de tomates Salade piémontaise	Salade verte  Concombres au fromage blanc Feuilleté au fromage Oeuf dur mayonnaise
	Nuggets végétariens	Poulet basquaise  Filet de colin et citron 		Steak haché au jus  Poisson pané et citron 	Carbonara de saumon Carbonara
J E U N E R	Saucisse grillée  Lentilles Carottes vichy	Riz blanc Ratatouille		Pommes grenaille Poêlée de légumes	Pâtes au beurre Courgettes sautées
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage 		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Fruit de saison Crème aux oeufs Cookie	Salade de fruits Crème dessert Lacté vanille		Raisins Flan vanille Pâtisserie	Fruit de saison  Crème dessert Fruits au sirop



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

















LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte  Coleslaw Rosette et cornichons Salade de riz	Salade verte  Salade de lentilles Salade de tomates Salade de pâtes		Salade verte  Carottes râpées Feuilleté hot dog Jambon blanc et cornichon	Salade verte  Taboulé Salade de thon au maïs Salade fromagère
	Blanquette de dinde  Filet de lieu sauce nantua  Blé au beurre  Haricots verts sautés	Falafels sauce blanche Rôti de porc au jus  Pommes croquette Epinards à la crème		 Hachis parmentier Filet de colin au beurre  blanc Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Filet de poisson pané et citron  Saucisse de Strasbourg  Pâtes au beurre Choux fleurs en persillade
E U N	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
R	Fruit de saison Liégeois Eclair	Fruit de saison Ile flottante Compote 		Fruit de saison Mousse au chocolat Pâtisserie	 Cocktail de fruits Tarte au citron Petit suisse aux fruits



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine














LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	Salade verte  Mousse de foie et cornichons Salade de haricots verts Salade de pommes de terre	Salade verte  Taboulé Wrap au thon et crudités Charcuterie et condiments		Salade verte  Céleri rémoulade Salade mexicaine Quiche au fromage	Salade verte  Carottes râpées Crêpe au fromage Salade de riz
	Paupiette au veau sauce moutarde estragon Beignet de poisson sauce tartare Gnocchis Carottes sautées	Escalope de volaille sauce forestière  Filet de colin sauce estragon  Pommes sautées Brocolis fleurette		Macaronis aux légumes et fromage	Gratin de poisson aux légumes  Saucisse grillée  Purée de pommes de terre Poêlée de légumes
J				Sauté de boeuf stroganov 	
E				Macaronis Haricots beurre	
U				Fromage / Laitage 	Fromage / Laitage
N					
E	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage			
R	Fruit de saison  Fromage blanc aromatisé Crème aux oeufs	Fruit de saison Crème dessert Brownie		Salade de fruits Mousse au chocolat Donut's	Fruit de saison Fromage blanc aux fruits Crème aux oeufs



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine














LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte  Coleslaw Charcuterie et condiments Salade de perles au surimi	Salade verte  Concombres vinaigrette Salade piémontaise Salade de pois chiches		Salade verte  Carottes râpées Quiche lorraine Salade composée	Salade verte  Oeuf dur mayonnaise Salade de boulgour Betteraves vinaigrette
	Pilons de poulet marinés Filet de hoki sauce citron  Potatoes Gratin de choux fleurs	Omelette sauce tomate Sauté de porc à la tomate  Riz créole Epinards à la crème		Boulettes à l'agneau sauce curry Filet de hoki sauce curry  Pâtes au beurre Haricots plats	Filet de poisson meunière et citron  Rôti de dinde au jus  Pommes de terre sautées Cordiale de légumes
E N	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage 		 Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
R	Fruit de saison Liégeois Tarte coco	Fruit de saison Compote pomme banane Tiramisu		Salade de fruits Flan caramel Tarte au citron	Cocktail de fruits Entremet lacté Ile flottante



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine













LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

PIC LA SALLE

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



SEMAINE STREET-FOOD STREET-GOOD						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Pizza	Salade verte  Pâté de campagne et cornichons		Salade verte  Oeuf dur mayonnaise Céleri rémoulade Rillettes de thon	Salade verte  Feuilleté au fromage Salade de riz Betteraves vinaigrette	
	Salade verte  Macédoine de légumes Salade de lentilles	Salade de pâtes Salade composée		Tenders de poulet	Filet de colin au pesto  Steak de veau sauce forestière	
	 Poulet tikka massala Filet de lieu sauce aneth 	Fish and chips		Beignet de poisson	Boulgour Poêlée de légumes	
	Riz blanc Haricots verts à l'ail	omelette BIO 		Rösties de légumes		
	Fromage / Laitage	Frites de patate douce		Petits pois		
	Fruit de saison Liégeois Tarte bourdaloue	 Fromage / Laitage			Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
		Compote de fruits  Crème dessert Fruit de saison			Fruit de saison Fromage blanc aux fruits Pâtisserie	Gaufre au chocolat
				Fruit de saison Entremet lacté		



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines