

# PIC LA SALLE

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Betteraves vinaigrette Feuilleté au fromage Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées Jambon blanc et cornichons Taboulé		Salade verte Céleri rémoulade Oeuf dur mayonnaise Salade de riz	Salade verte Pizza Macédoine mayonnaise Salade de pâtes
	Sauté de porc aux olives Dos de colin sauce crème	Chili con carne Galette végétarienne		<b>Tortellinis ricotta épinards</b>	Filet de merlu sauce tomatée Rougail de saucisse
	Boulgour Petits pois aux oignons	Riz pilaf Haricots verts		Fricassée de poisson  Pommes de terre sautées Chou fleur persillé	Semoule au beurre Fondue de poireaux à la crème
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Fruit de saison Crème dessert chocolat Flan pâtissier	<i>Galette des Rois</i> Fruit de saison Fromage blanc aromatisé		Cocktail de fruits Ile flottante Compote de pommes	Fruit de saison Liégeois 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 13 au 17 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E	Salade verte Saucisson à l'ail et cornichons Chou fleur sauce cocktail Médaille de surimi et mayonnaise	Salade verte Salade mexicaine Quiche lorraine Coleslaw		Salade verte Salade de pois chiches Nems de légumes Salade de coeurs de palmier	Salade verte Champignons à la crème Crêpe au fromage Salade de pommes de terre	
	J E	Sauté de dinde forestière Filet de poisson pané		Bolognaise Colin à l'armoricaine	<b>Gratin de gnocchis</b>	<b>Marmite de poisson aux petits légumes Boulettes au veau sauce provençale</b>
U	Pommes de terre Carottes sautées	Pâtes Haricots beurre		Rôti de porc	Gnocchis Purée de potimarron	Riz blanc Poêlée de légumes
N	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
E	Fruit de saison Flan caramel Tarte aux pommes	Cocktail de fruits Mousse chocolat Fromage blanc aux fruits		Fruit de saison Flan chocolat Gâteau basque	Compote Crème dessert Pâtisserie	
R						



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 20 au 24 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte Salade de riz Macédoine mayonnaise Charcuterie	Salade verte Samoussas Salade de perles au thon Céleri rémoulade		Salade verte Rosette et cornichons Betteraves vinaigrette Salade de pois chiches	Salade verte Croque au fromage Salade de blé Endives aux pommes
	<b>Nuggets végétariens</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Dos de colin au pesto</b>		<b>Sauté de boeuf au paprika</b> <b>Filet de lieu et citron</b>	<b>Beignet au poisson</b> <b>Aiguillettes de poulet panées</b>
J E U N	<b>Filet de hoki sauce suprême</b>	<b>Haricots blancs à la tomate</b> <b>Poêlée de légumes</b>		<b>Semoule</b> <b>Carottes au cumin</b>	<b>Pommes de terre sautées</b> <b>Epinards à la crème</b>
	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Brocolis fleurette</b>				
E	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
R	Fruit de saison Crème vanille Tarte au citron	Fruit de saison Fromage blanc aromatisé Flan au chocolat		Salade de fruits Ile flottante Eclair vanille	Fruit de saison Liégeois Cookie



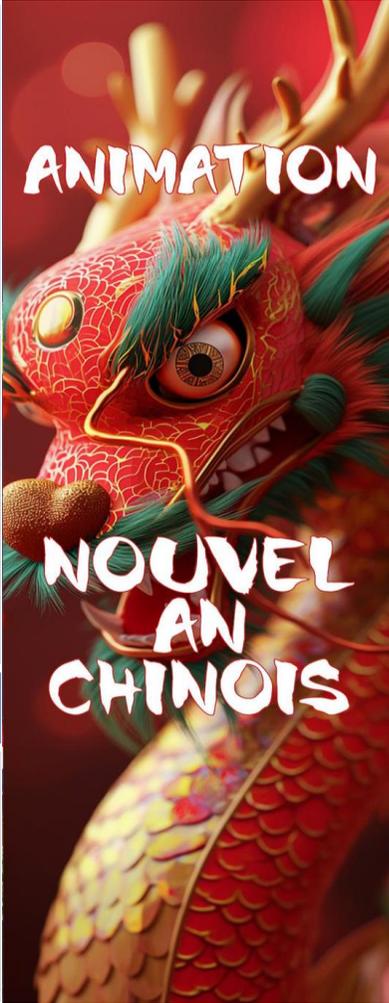
Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

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

# PIC LA SALLE

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Salade verte Macédoine de légumes Mortadelle Chou blanc sauce fromage blanc au curry			Salade verte Carottes râpées Rillettes de thon Taboulé	Salade verte Salade de blé Oeuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre	
	Hachis parmentier Brandade de poisson  Potimarron rôti			<b>Omelette au fromage</b> Rôti de dinde sauce aux champignons  Gnochetis Gratin de chou fleur	<b>Poisson meunière et citron</b> Paupiette au veau et jus  Purée de patate douce Poêlée de légumes	
	Fromage / Laitage			Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
	Fruit de saison Flan caramel Compote				Salade de fruits Donut's Liégeois	Fruit de saison Mousse chocolat Muffin



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 03 au 07 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E	Salade verte Salade de thon et maïs Salade de boulgour Betteraves vinaigrette	Salade verte Tapenade d'olives Champignons à la crème Pizza		Salade verte Céleri rémoulade Crêpe au fromage Salade de pois chiches	Salade verte Chou chinois aux pommes Feuilleté salé Salade de pépinettes
	<b>Tartiflette</b> <b>Fricassée de poisson</b> <b>gratiné</b>	<b>Tortellinis ricotta</b> <b>épinards</b>		<b>Blanquette de volaille</b> <b>Filet de hoki en sauce</b>	<b>Filet de merlu sauce</b> <b>estragon</b> <b>Aiguillettes de poulet</b> <b>sauce napolitaine</b>
J E U N E	<b>Pommes de terre</b> <b>Haricots verts</b>	<b>Rôti de porc sauce</b> <b>moutarde</b>		<b>Riz blanc</b> <b>Fondue de poireaux</b>	<b>Blé au beurre</b> <b>Petits pois carottes</b>
	<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>		<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>
R	<i>Chandeleur</i> Fruit de saison Panna cotta	Fruit de saison Liégeois Poire au chocolat		Salade de fruits Crème dessert Tarte aux pommes	Fruit de saison Fromage blanc aromatisé 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 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Salade mexicaine Salade de chou rouge aux pommes Salade de pâtes	Salade verte Endives et dés de fromage Salade de riz Jambon blanc et cornichons		Salade verte Salade fromagère Salade de quinoa Samoussas	Salade verte Carottes râpées Salade piémontaise Médaille de surimi et mayonnaise
	<b>Saucisse fumée</b> <b>Filet de colin au beurre blanc</b>	<b>Couscous</b> <b>Filet de poisson sauce curry</b>		<b>Boulettes au soja sauce milanaise</b>	<b>Filet de colin à la basquaise</b> <b>Poulet basquaise</b>
	<b>Pommes rösties</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b>		<b>Boulettes au veau sauce milanaise</b>	<b>Riz blanc</b> <b>Haricots plats</b>
	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Purée de potimarron</b>				
	<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>		<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>
Cocktail de fruits Fruit de saison Tarte au citron	Fruit de saison Compote Crème dessert		Salade de fruits Riz au lait Beignet à la pomme	Fruit de saison Crème vanille Cookie	



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