



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 26 Février au 1er Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette Feuilleté au fromage Rillettes de thon	Salade de riz Macédoine de légumes Quiche au fromage		Oeuf mayonnaise Salade de pois chiches Carottes râpées	Salade de pommes de terre Jambon blanc et cornichons Salade composée
	Sauté de poulet aux olives  Semoule au beurre Epinards à la crème	<b>Omelette au fromage</b>  Potatoes Carottes braisées		Sauce bolognaise  Pâtes au beurre Poêlée forestière	Dos de merlu au beurre blanc  Polenta crémeuse Haricots verts
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fromage blanc à la confiture Fruits au sirop Paris Brest	Fruit de saison Panna cotta sauce caramel Tarte au chocolat		Fruit de saison Crème dessert Compote de fruits	Cookie Liégeois chocolat Pomme au four



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



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pizza au fromage Salade mexicaine Chou fleur sauce cocktail	Salade verte et maïs Nems de légumes Taboulé		Coleslaw Salade de riz Charcuterie et condiments	Céleri rémoulade Salade d'endives Quiche au fromage
	Saucisse grillée	Boulettes de veau sauce tomate		<b>Gratin de macaronis au fromage</b>	<b>Filet de poisson meunière et citron</b>
	Riz blanc Poêlée de légumes	Boulgour Purée de potimarron		Brocolis fleurette	Pommes de terre grenailles Salsifis
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Mousse coco Tarte au citron	Flan vanille Fruit de saison Riz au lait		Mousse chocolat Cocktail de fruits au sirop Eclair	Compote de pommes Ile flottante Fruit de saison



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



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de blé Chou rouge aux pommes Feuilleté au fromage	Salade de perles Carottes râpées Houmous et toast		Betteraves vinaigrette Croque monsieur Salade verte et croûtons	Crêpe au fromage Salade composée Rillettes de thon
	<b>Viennoise de dinde sauce tartare</b>	<b>Omelette aux fines herbes</b>		<b>Poulet sauce forestière</b>	<b>Filet de hoki sauce aneth</b>
	<b>Riz blanc Haricots verts</b>	<b>Pommes de terre Poêlée de légumes</b>		<b>Pâtes au beurre Blettes à la tomate</b>	<b>Semoule au beurre Brocolis fleurette</b>
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Fruit de saison Liégeois Tarte bourdaloue	Fromage blanc et coulis de fruits Cocktail de fruits au sirop Crème dessert		<i>Dessert des abeilles</i>	Fruit de saison Panna cotta Beignet au sucre



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



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 18 au 22 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Charcuterie et condiments Pamplemousse au sucre Salade de riz	Salade verte et croûtons Quiche au fromage Salade de pois chiches		Oeuf dur mayonnaise Tapenade et toast Coleslaw	Radis beurre Salade piémontaise Samoussas aux légumes
	<b>Paupiette de veau à la crème</b>  <b>Blé pilaf</b> <b>Carottes sautées</b>	<b>Jambon braisé</b>  <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Printanière de légumes</b>		<b>Boulettes de soja à la tomate</b>  <b>Riz créole</b> <b>Choux-fleurs</b>	<b>Colombo de poisson</b>  <b>Semoule</b> <b>Epinards à la crème</b>
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Semoule au lait Salade de fruits Flan pistache	Fruit de saison Liégeois chocolat Flan pâtissier		Fruit de saison Tarte croisillon abricots Flan caramel	Compote de poire Fromage blanc et miel 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



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 25 au 29 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade composée Saucisson à l'ail et cornichons Salade de blé	Céleri rémoulade Salade de thon et maïs Quiche aux légumes		Carottes râpées Accras de morue Salade de lentilles	Salade verte et dés de fromage Salade de coeurs de palmiers Taboulé
	<b>Aiguillettes de poulet à la crème</b>	<b>Chili sin carne</b>		<b>Pilons de poulet tex mex</b>	<b>Fish and chips</b>
	<b>Pâtes au beurre</b> Carottes sautées	<b>Riz blanc</b> Haricots beurre		<b>Blé pilaf</b> Gratin de choux-fleurs	<b>Potatoes</b> Poêlée de légumes
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Crème dessert Donut's Fruit de saison	Fruit de saison Flan caramel Gaufre au sucre		Muffin Pêche au sirop Crème dessert	Fruit de saison Mousse au chocolat Fromage blanc coulis de 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



# SAINTE FAMILLE

## Semaine du 1er au 05 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES	Concombre bulgare Médaille de surimi et mayonnaise Houmous et toast		Salade de riz Radis beurre Oeuf dur mayonnaise	Croque au fromage Salade verte et croûtons Charcuterie et condiments	
		Pâtes à la bolognaise  Piperade		<b>Galette végétarienne</b>	<b>Dos de colin au pesto</b>	
				Pommes de terre sautées Poêlée de légumes	<b>Polenta crémeuse</b> <b>Gratin de courgettes</b>	
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
		Fromage blanc au miel Compote de pommes Cookie			<i>Dessert de Pâques</i>	Fruit de saison Liégeois vanille Semoule au lait



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