Menus de la semaine

Du 16 au 20 novembre

	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Salade mélée GRTA Œuf dur mayonnaise curry Maïs et croutons à la ciboulette	Boulettes d'agneau, sauce provencal Crispy tofu aux herbes Semoule aux épices Légumes couscous Chou rave	Clémentines Yaourt aux fruits Sablé chocolat caramel
Mardi	Betteraves à la ciboulette Mesclun de salade Taboulé de légumes	Pojarski de veau Trio de falafel sauce crémeuse au curry Boulgour Haricots beurre Légumes racines	Poire rôtie crumble Séré framboise Mini chou caramel
Mercredi	Céleri remoulade Salade verte Salade de lentilles	Anneau de calamar à la romaine Spanakopita épinard et féta Pâtes conchieglie rigate Piperade Purée de céleri	Salade de fruits frais Palet coco Appenzeller
Jeudi	Salade asiatique Houmous et pita Salade romaine	Tartelette rösti au fromage Rôti de porc Cœur de blé Chou romanesco Betteraves à la ciboulette	Cookies aux pépites de chocolat Pommes cubes Yogourt myrtilles
Vendredi	Salade de tomates Wrap au thon Salade iceberg	Pavé de saumon rôti aux herbes de Manchourian's balls Riz pilaf Courgettes Poireaux à la crème	Compote du jour Roulé à la confiture Fruit du jour

Ces menus sont validés par notre Responsable Nutrition

Institut International Lancy

Bon appétit !