MENU

acSent

LUNDI 23/11/26	MARDI 24/11/26	MERCREDI 25/11/26	JEUDI 26/11/26	VENDREDI 27/11/26	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Salade de lentilles vertes au vinaigre de balsamique *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Salade coleslaw** *Moutarde (graines & dérivés)*	**Accras de morue, julienne de légume au sésame** *Poisson & dérivés, Céleri & dérivés, Gluten & dérivés*	**Salade de chou rouge, pommes et vinaigrette aux noix** *Fruits à coques & dérivés, Céleri & dérivés, Sulfites*	**Salade aux trois couleurs** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*		
Poisson blanc meunière et son citron *Lait & dérivés, Poisson & dérivés, Gluten & dérivés, Œuf & dérivés*	**Falafels Thaï accompagnées de sauce blanche au gingembre (VEG)** *Lait & dérivés, Soja & dérivés, Sulfites, Gluten & dérivés*	**Émincé de porc aux oignons rouges** *Lait & dérivés*	**Penne à la Bolognaise et son fromage râpé** *Lait & dérivés, Soja & dérivés, Sulfites, Céréales & gluten, Gluten & dérivés*	**Galette Kebab** *Lait & dérivés, Gluten & dérivés*		
Poêlée de panais au persil *Lait & dérivés*		**Choux de Bruxelles,caramélisés au vinaigre balsamique**		**Pommes rosti**		
Gratin de chou-fleur à la noix de muscade *Lait & dérivés, Sulfites*	**Wok de légumes aux saveurs d'Asie**	**Écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel** *Lait & dérivés*		**Haricots plats sautés**		
Yaourt nature entier "Bio" *Lait & dérivés*	**Chanteneige fouetté** *Lait & dérivés*	**Yaourt aromatisé** *Lait & dérivés*	**Yaourt nature entier "Bio"** *Lait & dérivés*	**Petit moulé** *Lait & dérivés*		
Fruits de saison "Automne"	**Ananas frais préparé**	**Crumble de pommes "Maison"** *Lait & dérivés, Fruits à coques & dérivés, Gluten & dérivés*	**Raisins blancs**	**Liégeois au chocolat** *Lait & dérivés*		

(ECOLE & ALSH+Hopital) j+1 froid