



# MENU UNIJOLLY

CCAB | EEAS | L130 | MO34

Menu du 22 au 26/06	Lundi/Monday	Mardi/Tuesday	Mercredi/Wednesday	Jeudi/Thursday	Vendredi/Friday
Potage	Crème de légumes (céleri, poireau, carotte, oignon)	Potage aux champignons	Potage aux poireaux	Potage de pomme-de-terre et safran	Potage à la salade iceberg
Soup of the day	Vegetables cream soup (celery, leek carrot, onion)	Mushrooms soup	Leeks soup	Potatoes and saffron soup	Iceberg lettuce soup
Entrée	Quiche lorraine	Ratatouille de légumes	Crêpe au thon	Courgette farcie (mie de pain, Grana padano, épices) et coulis de tomate	Omelette au Chorizo
Starter	Quiche Lorraine	Vegetables ratatouille	Pancake with tuna fish	Stuffed zucchini (crumb, Grana padano, spices) and tomato sauce	Omelette with Chorizo
Plat du jour 1 viande ou poisson	Pain de viande, sauce brune, haricots coupés et purée	Filet de rouget à la sauce tomate cerise, fenouil, pâtes grecques	Escalope de dinde, pommes nature, brocolis	Filet de lieu jaune rôti, sauce aux herbes, pommes au four & sauté de légumes	Filet de poulet aigre-doux, légumes à la coriandre, riz
Dish of the day 1 meat or fish	Meatloaf with gravy, cutted green beans and mashed potatoes	Goatfish fillet with cherry tomato sauce, fennel, greek pasta	Turkey cutlet, nature potatoes, brocolis	Baked pollack with herbs sauce, roasted potatoes and sauteed vegetables	Sweet and sour chicken fillet, vegetable with coriander, rice
Plat du jour 2 alternatif viande ou poisson	Calamars frits, sauce tartare, pommes nature & salade composée	Carbonnade à la flamande, pommes nature	Filet de loup de mer, sauce aux olives et câpres, courgettes et riz au curcuma	Rôti Orloff, champignons et pommes croquettes	Filet de cabillaud, petits pois à la française et pommes boulangère
Dish of the day 2 meat or fish alternate	Fried squids, tartare sauce, nature potatoes, mix salad	Flemish stew, nature potatoes	Sea bass fillet, olives and cappers sauce, zucchini and rice with turmeric	Orloff roasted pork with mushrooms and potatoes croquettes	Cod fillet, peas "french style" and "boulangère" potatoes
Plat du jour végétarien	Chili sin carne	Gâteau de riz aux petits pois, fromage Grana Padano, sauce hollandaise	Moussaka végétarienne (aubergine)	Rouleaux de nasigoreng, nouilles, poêlée de légumes, sauce bambou	Tortilla de courgettes et mozzarella à l'espagnol, coulis tomates et basilic
Dish of the day vegetarian	Chili sin carne	Rice pie with peas, Grana Padano cheese and hollandaise sauce	Vegetarian moussaka (eggplants)	Nasigoreng rolls, noodles, braised vegetables, bamboo sauce	Spanish tortilla with zucchini and mozzarella, tomato and basil sauce