

MENUS CIJ MEET 2026

Vendredi soir :
Friday dinner:

Escalope de Dinde, Sauce crème
Haricots vert et Spätzle
Salade
Pain
Salade de Fruits
Fruits

*Turkey escalope
Green beans and Spaetzle
Salad
Bread
Fruit salad
Various fruits*

Samedi midi :
Saturday lunch:

Mini Boulette* sauce tomatée
Brocoli, Riz
Salade
Pain
Tiramisu
Fruits

Meet balls tomato sauce
Broccoli, Rice
Salad
Bread
Tiramisu
Various fruits*

Samedi soir:
Saturday dinner:

Saucisse* sauce moutarde
Petits Pois et carottes avec
boulette de farine
Salade
Pain
Salade de fruits
Fruits

Sausage with mustard sauce
Peas with carottes and flour
dumplings
Salad
Bread
Fruit Salad
Various fruits*

Dimanche midi :
Sunday lunch:

Spaghetti Bolognese* ou Napolitaine
Salade Pain
Pain
Mousse au Chocolat
Fruits

Spaghetti Bolognese or Napolitaine
Salad
Bread
Chocolate mousse
Various fruits*

* Des préparations de viandes conçues pour apporter plus de protéines de qualité, sans compromis sur le goût ni sur l'origine des ingrédients. Jusqu'à 33g de protéines pour 100g de préparation.
L'enrichissement en protéines se fait grâce à des protéines végétales de pois et de blé déshydraté d'origine européenne

* Meat preparations designed to provide more high-quality protein, without compromising on taste or the origin of the ingredients. Up to 33g of protein per 100g of preparation.
The protein enrichment is achieved using vegetable proteins from peas and dehydrated wheat of European origin.