



Tel : 087/44.52.93  
Fax : 087/44.70.57

Menu du 05/11/2018 au 02/12/2018

Plat du Jour

lun. 5 nov.	Poireau	Cordon bleu – poelée de carottes – pâtes
mar. 6 nov.	Tomate	Rôti de veau archiduc – haricots beurre – p.aux lardons
mer. 7 nov.	Brocoli	Pain de viande sauce tomate – salade vinaigrette - riz
jeu. 8 nov.	Oignons	Cuisse de poulet – Brocolis – purée de panais
ven. 9 nov.	Asperge	Filet de lieu noir au vin blanc – tomate au four - purée
sam. 10 nov.	Julienne	Boudin blanc rôti – poires au four – croquettes
dim. 11 nov.		Filet de poulet sauce Sambre et Meuse – endives crème – p.lyonnaises

Variante : *Melée de chicons, pommes de terre et lardons à la crème.*

As. Froide : *Salade de crabe et crudités*

lun. 12 nov.	Epinard	Potée au chou vert – saucisse rôtie
mar. 13 nov.	Bonne femme	Boulettes sauce chasseur – salsifis beurre – p.natures
mer. 14 nov.	Chicons	Vol au vent aux champignons - purée
jeu. 15 nov.	Pois	Carbonnades de bœuf à la flamande – carotte/céleri – p.lyonnaises
ven. 16 nov.	Minestrone	Filet de daurade sauce moutarde de Meaux – brocoli - purée
sam. 17 nov.	Volaille	Oiseaux sans tête ardennais – poelée de légumes – p.persillées
dim. 18 nov.		Carbonnades de veau à la krieg - compote d'abricots - p.rissolées

Variante : *Paëlla de poulet et chorizo*

As. Froide : *Médaille de saumon en belle vue et crudités*

lun. 19 nov.	Cresson	Filet de poulet aux champignons des bois - courgettes - purée
mar. 20 nov.	Carotte	Pavé de dindonneau - chou de savoie – p.persillées
mer. 21 nov.	Céleri	Steak haché de veau liégeois – haricots verts - p.natures
jeu. 22 nov.	Courgette	Macaronis jambon crème et fromage
ven. 23 nov.	B.femme	Filets de Soles sauce aux asperges – purée de brocoli
sam. 24 nov.	Asperge	Roulade de jambon aux chicons - purée
dim. 25 nov.		Carbonnades de dinde sauce aux abricots – riz aux légumes

Variante : *Escalope panée sauce crème poivre vert – épinards - purée*

As. Froide : *Pêches au thon et crudités*

lun. 26 nov.	Carotte	Salade liègeoise aux lardons
mar. 27 nov.	Cerfeuil	Cuisse de poulet béarnaise – compote – purée
mer. 28 nov.	Chicon	Saucisse rôtie – petits pois et carottes – p.natures
jeu. 29 nov.	Epinard	Paupiette de dinde crème d'estragon – potée au chou blanc
ven. 30 nov.	Poireaux	Dos de cabillaud meunière – épinards crème - purée aux herbes
sam. 1 déc.	Champignons	Civet de gibier au vin rouge – poires aïrelles – gratin dauphinois
dim. 2 déc.		Sauté de porc pané – céleri rave – pâtes au beurre

Variante : *Tartiflette savoyarde aux lardons et reblochon - salade aux noix*

As. Froide : *Roulade de jambon aux œufs mimosa et crudités*

PLAT	Allergènes (ingrédients et/ou traces de)													POTAGE			
	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait & lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Gr. de sésame	Sulfites	Céréale-Gluten	Lupin	Mollusques	Céleri	Œufs	Céréale-Gluten
	v			v	v		v				v				v	v	
	v					v		v				v			v	v	
	v			v	v		v	v		v	v				v	v	
	v					v		v				v			v	v	
	v	v		v	v			v			v	v			v	v	v
	v			v	v			v	v			v			v	v	
	v					v		v				v					
	v					v		v				v					
	v							v	v								
	v	v		v	v			v	v		v	v			v	v	v
	v					v		v				v			v	v	
	v					v		v				v			v	v	
	v							v				v			v	v	
	v	v		v	v			v	v			v			v	v	v
	v							v				v					
	v			v	v			v	v						v	v	
	v					v		v	v			v			v	v	
	v			v	v			v				v			v	v	
	v					v		v	v			v					
	v							v	v			v					
	v					v	v	v	v		v	v					

Pâtes 1 : Lasagne Bolognese (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

Carte 1 : Potée aux carottes – Saucisse rôtie (Allergènes : Lait, Céleri)

Pâtes 2 : Spaghetti bolognaise et fromage (Allergènes : Lait, Céleri)

Carte 2 : Poulet rôti / Compote / P.Natures (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

**Veillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence**