



Tel : 087/44.52.93
Fax : 087/44.70.57

Menu du 13/08/2018 au 09/09/2018

Plat du Jour			Allergènes (ingrédients et/ou traces de)																				
			PLAT	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait & lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Gr. de sésame	Sulfites	Céréale-Gluten	Lupin	Mollusques	POTAGE	Lait & lactose	Céleri	Œufs	Céréale-Gluten	
lun. 13 août	Brocoli	Filet de poulet sauce cerfeuil – compote – p.natures		v					v														
mar. 14 août	Julienne	Pavé de dinde sauce liégeoise – pois/carottes – purée		v					v		v	v											
mer. 15 août	Courgette	Roti de jambon sauce boursin - céleri rave - pâtes au beurre (ferié)		v					v		v	v			v								
jeu. 16 août	Oignons	Cordon bleu - abricots au sirop - pommes lyonnaises		v					v		v				v	v							
ven. 17 août	Cerfeuil	Waterzooi de poissons aux petits légumes - purée				v			v		v				v	v		v					
sam. 18 août	Potiron	Paupiette de veau au poivre vert – chou fleur crème – p.natures		v					v		v				v								
dim. 19 août		Pain de viande de volaille – ratatouille – gratin dauphinois		v					v		v				v								
Variante : Pilons marinés sauce barbecue - compote d'abricot et pêches - duchesses																							
As. Froide : Salade de crabe et crudités				v	v	v			v		v	v			v	v		v					
lun. 20 août	Chou fleur	Boulettes sauce tomate – poireaux crème – p.natures		v					v		v	v			v								
mar. 21 août	Epinard	Cuisse de poulet aux champignons – croquettes		v					v		v				v								
mer. 22 août	Chicon	Curry d'agneau aux épices - haricots verts - riz pilaf		v					v		v	v			v	v							
jeu. 23 août	Tomate	Rôti de dinde sambre et meuse – p.persillées - salade de tomates		v					v		v	v			v								
ven. 24 août	Cresson	Filet de cabillaud meunière – épinards crème - purée				v			v		v				v								
sam. 25 août	Champig.	Oiseau sans tête – chicons au beurre – blé au beurre		v					v		v				v								
dim. 26 août		Carbonnades de veau– choux de Bruxelles – purée de carottes							v		v	v			v	v							
Variante : Courgettes farcie à la mexicaine(tomates et haricots rouges) – pâtes au beurre																							
As. Froide : Terrine de poisson sauce cocktail et crudités					v	v					v	v			v								
lun. 27 août	Pois	Steak haché de bœuf béarnaise – jeunes carottes - p.natures							v		v				v								
mar. 28 août	Carotte	Salade liégeoise aux lardons									v	v											
mer. 29 août	Céleri	Emincés de poulet à l'orange – salade mixte – purée		v					v		v	v			v								
jeu. 30 août	Courgette	Spaghetti bolognaise et fromage		v					v		v				v								
ven. 31 août	B.femme	Filets de sole limande crème de poireaux – purée de brocolis				v			v		v				v								
sam. 1 sept.	Asperge	Côtes d'agneau hachée sauce napolitaine – courgettes – riz pilaf		v					v		v				v								
dim. 2 sept.		Cuisse de lapin aux abricots et raisins – compote – rosties		v					v		v	v			v	v							
Variante : Vol au vent aux champignons – purée																							
As. Froide : Tomate mozzarella avec noix d'Ardennes fumée et crudités						v					v	v			v								
lun. 3 sept.	Poireau	Fricadelles sauce chasseur – chou fleur crème – p.natures		v					v		v	v			v								
mar. 4 sept.	Minestrone	Potée aux carottes – lard braisé et chipolata de poulet		v					v		v												
mer. 5 sept.	Chou fleur	Blanquette au citron - pois et navets jaunes – pâtes au beurre		v					v		v				v								
jeu. 6 sept.	Epinard	Spirling de porc sauce moutarde – salade verte – pommes ciboulette		v					v		v	v			v								
ven. 7 sept.	Potiron	Dos de colin d'alaska crème de cresson à l'ail -tomate– purée				v			v		v				v								
sam. 8 sept.	Volaille	Bœuf mijoté façon gibier - poêlée de légumes – gratin dauphinois		v					v		v	v			v	v							
dim. 9 sept.		Fondant de cuisse de volaille farçi aux champignons – haricots – riz		v					v		v				v	v							
Variante : Rigatonis sauce forestière aux lardons																							
As. Froide : Tomate aux crevettes et crudités				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