



Tel : 087/44.52.93
Fax : 087/44.70.57

Menu du 28/01/2019 au 24/02/2019

| Plat du Jour | | |
|---|------------|--|
| lun. 28 janv. | Julienne | Pain de viande rôti - potée aux poireaux |
| mar. 29 janv. | Courgette | Steak haché de boeuf – salsifis crème – p.natures |
| mer. 30 janv. | Chou fleur | Filet de poulet crème tomate – salade de carottes – croquettes |
| jeu. 31 janv. | Potiron | Blanquette au citron – poireaux crème – p.natures |
| ven. 1 févr. | Volaille | Lieu noir crème à l’aneth – épinards - purée |
| sam. 2 févr. | Champignon | Paupiette de veau - choux de bruxelles – pdt crème |
| dim. 3 févr. | | Roti spiraling sauce moutarde à l’ancienne – panais - purée |
| <i>Variante : Tomate farcie – Pâtes à l’huile d’olive</i> | | |
| <i>As. Froide : Saumon en belle vue et crudités</i> | | |
| lun. 4 févr. | Carotte | Jambon braisé sauce liégeoise – chou rouge – gratin |
| mar. 5 févr. | Epinard | Crêpinettes de veau aux oignons – haricots verts - purée |
| mer. 6 févr. | Céleri | Cuisse de poulet Sambre et Meuse – riz créole |
| jeu. 7 févr. | Tomate | Brochette de volaille – poêlée de légumes – p.natures |
| ven. 8 févr. | Poireau | Fish stick de cabillaud – tartare - purée |
| sam. 9 févr. | Asperge | Boulettes sauce chasseur – compote d’abricots – p. lyonnaises |
| dim. 10 févr. | | Filet pur de porc crème d’estragon - chou blanc crème - pâtes |
| <i>Variante : Salade liégeoise aux lardons fumés</i> | | |
| <i>As. Froide : Tomate aux crevettes et crudités</i> | | |
| lun. 11 févr. | B.femme | Vol au vent de volaille - purée |
| mar. 12 févr. | Julienne | Oiseau sans tête – chou-fleur au beurre d’herbes - purée |
| mer. 13 févr. | Chou fleur | Filet de poulet – salade vinaigrette – Blé au beurre |
| jeu. 14 févr. | Potiron | Saucisse de campagne aux oignons – salsifis - pommes duchesses |
| ven. 15 févr. | Courgette | Filet de colin crème de brocolis - chou de savoie - purée |
| sam. 16 févr. | Champignon | Escalope panée au poivre – petits pois aux fines herbes – p.lyonnaises |
| dim. 17 févr. | | Civet de sanglier au vin rouge, oignons et lardons – compote – gratin |
| <i>Variante : Carbonnades de bœuf à la flamande - compote – purée de carottes</i> | | |
| <i>As. Froide : Salade crabe aux œufs et crudités</i> | | |
| lun. 18 févr. | Brocoli | Paupiette de dinde au cresson - haricots beurre – p.natures |
| mar. 19 févr. | Cerfeuil | Cuisse de poulet sauce béarnaise – Brocolis - purée |
| mer. 20 févr. | Minestrone | Macaronis sauce forestière aux lardons et petits pois |
| jeu. 21 févr. | Oignon | Chipolata de volaille - ratatouille de courgettes - coquillettes |
| ven. 22 févr. | Pois | Filet de soles sauce mousseline - jardinière de légumes - purée |
| sam. 23 févr. | Cresson | Noix de porc au thym - tomates au four - riz cantonnais |
| dim. 24 févr. | | Cuisse de lapin aux abricots et pruneaux - croquettes |
| <i>Variante : Filet de dinde au curry rouge et lait de coco – riz pilaf</i> | | |
| <i>As. Froide : Emincé de poulet aux abricots et crudités</i> | | |

| 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 |
|------|-----------|------|----------|-----------|------|----------------|----------------|--------|----------|---------------|----------|----------------|-------|------------|--------|----------------|--------|------|----------------|
| | | 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, Celeri, Gluten)

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