



Tel : 087/44.52.93
Fax : 087/44.70.57

Menu du 21/5/2018 au 17/06/2018

Plat du Jour		
lun. 21 mai	Asperges	Brochette de poulet sauce poivre vert - compote - gratin Dauphinois
mar. 22 mai	Courgette	Fricadelles aux oignons - petits pois - purée
mer. 23 mai	Céleri	Filet de poulet au poivre noir - haricots vert - coquillettes
jeu. 24 mai	Epinard	Potée aux carottes - saucisse de campagne
ven. 25 mai	Brocolis	Filet de lieu noir aux petits légumes - purée de cerfeuil
sam. 26 mai	Champignon	Spierling rôti crème de paprika - endives crème - p.natures
dim. 27 mai		Boulettes de veau sauce chasseur - compote - p.persillées
<i>Variante : Nid d'oiseaux crème de ciboulette et céleri - courgettes - purée</i>		
<i>As. Froide : Roulades de jambon aux asperges et crudités</i>		
lun. 28 mai	Cresson	Paupiette de veau au porto - compote de rhubarbe - gratin d'auphinois
mar. 29 mai	Julienne	Vol au vent de volaille aux champignons - croquettes
mer. 30 mai	Tomate	Jambon braisé sauce aux abricots - poireaux crème - purée
jeu. 31 mai	Navet	Brochette de poulet - haricots verts - p.persillées
ven. 1 juin	Oignon	Médailillon de sole limande crème de brocolis - poêlée - purée
sam. 2 juin	Potiron	Filet de dinde sauce cresson et légumes - pommes aux lardons
dim. 3 juin		Mijoté d'agneau aux légumes - tomates aux herbes - semoule
<i>Variante : Emincé de chicons aux lardons et pommes de terre à la crème</i>		
<i>As. Froide : Filet de poulet sauce fines herbes et raisins - crudités</i>		
lun. 4 juin	Poireau	Steak haché de veau sauce moutarde et miel - chou-fleur - p.natures
mar. 5 juin	Carotte	Salade liégeoise aux lardons
mer. 6 juin	Epinard	Macaroni jambon fromage
jeu. 7 juin	Céleri	Crêpinette de veau crème tomate - salade de carottes - p.ciboulette
ven. 8 juin	B.femme	Dos de cabillaud meunière - épinards crème - purée
sam. 9 juin	Asperge	Cordon bleu - haricots verts - blé
dim. 10 juin		Carbonnades de veau à la krieg - compote aux airelles - p.rissolées
<i>Variante : Cuisse de lapin aux pruneaux - purée au céleri</i>		
<i>As. Froide : Tomate aux crevettes et crudités</i>		
lun. 11 juin	Cerfeuil	Oiseau sans tête aux oignons grelots - brocolis - p.natures
mar. 12 juin	Minestrone	Cuisse de poulet sauce ardennaise - pâtes au beurre
mer. 13 juin	Courgette	Boulettes de veau au sirop - chou rouge - purée
jeu. 14 juin	Volaille	Roulades de chicon au jambon sauce Mornay - pommes persillées
ven. 15 juin	Potiron	Fish stick - tartare - riz aux légumes
sam. 16 juin	Cresson	Rôti de dindonneau - choux de Bruxelles - purée
dim. 17 juin		Noix de porc sauce champignons des bois - duo de haricots - blé
<i>Variante : Escalope de dinde aux fruits rouges - compote - gratin dauphinois</i>		
<i>As. Froide : Pêche au thon 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										

Allergènes (ingrédients et/ou traces de)

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