

Menus du 2 au 08 octobre 2023

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Lundi 2 St Léger | Asperges vinaigrette ■ ■ Steak haché Sauce poivre vert Gratin de choux fleurs  Fromage Velouté aux fruits | Bouillon de bœuf au pain Flan au fromage et jambon Purée de carottes Ou semoule de riz Segments de mandarines |
| Mardi 3 St Gérard | Saucisson à l'ail Filet de hoki sauce Hollandaise  Pommes de terre persillées Fromage Fruit de saison | Potage légumes vermicelles ■ ■ Emincé de dinde au basilic Haricots beurre Ou semoule de blé Yaourt  |
| Mercredi 4 St François | Macédoine de légumes Choucroute maison Fromage Fruit de saison | Potage St Germain Feuilleté de saumon à l'oseille Salade Ou bouillie  Pot de crème framboise-litchi maison |
| Jeudi 5 Ste Fleur | Salade de carottes et céleri ■ ■ Poitrine de veau farcie Tortis  Fromage Eclair | Potage Dubarry Poireaux gratinés aux œufs Ou semoule de riz Petits Suisses aux fruits |
| Vendredi 6 St Bruno | Andouille Filet de lieu  Sauce aux crevettes Riz pilaf Fromage Pruneaux au vin maison | Velouté de potiron Galette lait ribot Ou semoule de blé Mousse praliné maison |
| Samedi 7 St Serge | Œuf mayonnaise ■ ■ Saucisse Choux Bruxelles Fromage Coupe liégeoise vanille | Potage freneuse Raviolis Salade Ou maïzena Banane |
| Dimanche 08 Ste Pélagie | Terrine de St Jacques ■ ■ Langue de bœuf sauce Madère Pommes de terre vapeur  Salade & fromage Gâteau maison mangue et fruits exotiques | Potage mixé Roti cuit Purée de céleri Ou riz au lait Compote coupelle pomme |