

Le menu de la semaine

MENUS DU 9 AU 15 MARS 2026

Déjeuner	Entrée	Mousse de canard	Potage de potiron	Cipirons basquaise	Potage cultivateur	Céleri rémoulade	Potage parmentier	Salade de riz
	Plat	Daube de joue de boeuf Torti/Fromage	Colin sauce vin blanc Blettes à la crème	Oxo de veau Pomme vapeur	Roti de porc forestière Frites	Merlu sauce crustacés Semoule safranée	Tripes Macaroni au gratin	Poulet persillé Haricots verts
	Dessert	Emmental Orange au sirop	Camembert Crème caramel	Fromage et Gateau Basque	fromage de chèvre Petit Suisse	Maroilles Pêches au sirop	Tomme blanche Fromage blanc au fruit	Comté Tarte au fruits
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Tarte au fromage Salade d'endives noix et roquefort	Moussaka de boeuf	Oeuf napolitaine Nouilles/Fromage	Endives liégeoises	Coeur de canards Chou braisé	Tourte à la viande Salade composée	Omelette Pommes rissolées
	Dessert	Crème chocolat	Clémentine	Liégeois café	Semoule au lait	Mousse au citron	Ananas au sirop	Yaourt vanille

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR , Boeuf fr, Veau FR
POISSON MSC
ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE