

Menu

Semaine du 30 janvier au 05 février 2023

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 30	Duo de saucissons et condiments Sauté de dinde, crème estragon Pommes persillées Fromage ou laitage Carpaccio de kiwis à la menthe	Velouté de tomates au basilic Paupiettes de veau au poivre vert Épinards en gratin Fromage ou laitage Riz au lait
MARDI 31	Salade de chicons et sa sauce au bleu Poisson frais de notre mareyeur (selon arrivage) sauge vierge Fondue de poireaux crévés Fromage ou laitage Liégeois vanille	Soupe campagnarde (complète) (Saucisse fumée, choux verts, carottes, Pommes de terre) Fromage ou laitage Mandarines
MERCREDI 01	Céleri rémoulade Hachis parmentier Plateau de fromages Salade de fruits de saison	Crème de carottes Sauté de poulet aux petits légumes Plateau de fromages Riz au lait au caramel
JEUDI 02	Émincés de radis et sa vinaigrette framboises Escalope de porc sauce charcutière Purée de potirons au cumin Plateau de fromages Liégeois chocolat	Velouté de légumes Œufs durs et sa crème aux champignons Pommes vapeur persillées Plateau de fromages Clémentines
VENDREDI 03	Artichauts au chorizo Filet de poisson de notre mareyeur Riz basmati Plateau de fromages Mousse au nougat, et son coulis de fruits rouges	Soupe de lentilles parfumées à l'huile de noix Poireaux à la flamande Plateau de fromages Poires pochées à la badiane
SAMEDI 04	Salade de chêne aux croûtons Rôti de bœuf sauce au poivre Gnocchis Plateau de fromages Compote de fruits	Bouillon vermicelles Vol-au-vent de veau et ses petits légumes Plateau de fromages Oranges à la cannelle
DIMANCHE 05	Terrine forestière et ses condiments Sauté de canard aux olives Pommes de terre grenaille à l'ail Plateau de fromages Tarte aux pommes et noix	Velouté d'asperges Tranche de jambon blanc Embeurré de choux verts Plateau de fromages Salade d'ananas et mangues

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**