

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Repas allemand



Flammenküche

Potage

Salade de choux

Escalope panée

Pommes de terre sautées

Forêt noire

Mardi

Taboulé

Rillettes de poulet

Jambon/beurre

Omelette à l'emmental

Poêlée de légumes

Fromage blanc

Banane

Mercredi

Macédoines aux dés de jambon

Salade de haricots verts

Brandade de poisson

Salade verte

Comté

Poire et coulis de chocolat

Jeudi

Repas végétarien



Buffet d'entrées végétariennes

Chili con « végé »

Camembert

Fruits

Vendredi

Menu belge



Potage / Salade liégeoise

Carbonnade flamande

Duo carottes et champignons

Fromage de Chèvre

Tartelettes au chocolat

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

