

## 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

