

# Menus du 27 janvier au 2 février 2025

LUNDI
Soupe de petits pois à la française ***
Emincé d'agneau au romarin <sup>(CH)</sup> Riz Epinards à l'ail ***
Compote de poires aux épices
MARDI
Salade de chou blanc et carottes ***
Pad thaï aux légumes et tofu sauté ***
Crème vanille
MERCREDI
Potage de lentilles et persil ***
Poisson du marché grillé à l'africaine <sup>(FAO67)</sup> Couscous et sauce tomates ***
Mbouraké (Fromage blanc, arachides et fruits)
JEUDI
Rouleaux de printemps aux légumes ***
Chipolata de volaille grillée <sup>(CH)</sup> Gnocchi de maïs Chou-fleur ***
Clémentines
VENDREDI
Salade de betteraves et agrumes ***
Bœuf bourguignon <sup>(CH)</sup> Pommes rissolées Carottes ***
Cake au chocolat

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

## Menus du 3 au 9 février 2025

### LUNDI

Soupe de céleri-rave à la pomme

\*\*\*

Chili végétarien <sup>(CH)</sup>

Riz, maïs et haricots rouges

\*\*\*

Crème aux fruits rouges

### MARDI

Salade de choux et canneberges

\*\*\*

Emincé de bœuf au paprika <sup>(CH)</sup>

Blé Ebly

Epinards en branches

\*\*\*

Yoghourt abricot



### MERCREDI

Bouillon clair aux épices

\*\*\*

Rôti de porc à la suédoise <sup>(CH)</sup>

Pommes duchesses

Blettes

\*\*\*

Crêpe au Nutella



### JEUDI

Salade pain de sucre et fruits secs

\*\*\*

Poitrine de poulet à la valdotaine <sup>(CH)</sup>

Pâtes

Brocolis

\*\*\*

Tarte aux pruneaux



### VENDREDI

Salade de maïs aux herbes et citron

\*\*\*

Filet d'aiglefin au curcuma <sup>(FAO27)</sup>

Boulghour

Fenouil braisé

\*\*\*

Salade d'agrumes à la menthe



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

## Menus du 10 au 16 février 2025

### LUNDI

Soupe de courge butternut épicée

\*\*\*



Steak de poulet au citron <sup>(CH)</sup>

Lentilles beluga

Légumes poêlés

\*\*\*



Cake citron

### MARDI

Salade de céleri, pommes vertes et noix

\*\*\*



Bœuf à l'étouffée <sup>(CH)</sup>

Polenta

Haricots verts

\*\*\*



Crème à la noix de coco

### MERCREDI

Consommé à l'oeuf

\*\*\*



Boulettes végétariennes, sauce tomates

Spaghetti

Chou vert

\*\*\*

Compote de pruneaux à l'orange



### JEUDI

Samossa au poulet

\*\*\*

Couscous tunisien d'agneau <sup>(IR)</sup>

Semoule

Légumes

\*\*\*

Beignet au miel



### VENDREDI

Bouillon de légumes à l'eau de rose

\*\*\*



Lasagne au saumon et poireaux <sup>(NO)</sup>

Salade verte

\*\*\*

Cœur de berlin à la confiture

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus du 17 au 23 février 2025

LUNDI	
	Soupe de patates douces et lait de coco *** Cabillaud à la catanale <sup>(FAO)</sup> Orge Poivrons grillés *** Banane 
MARDI	
	Salade d'haricots verts à l'échalote ***   Sauté de poulet au thym <sup>(CH)</sup> Pommes sautées  Carottes *** Muffin à la myrtille
MERCREDI	
	Crème aux champignons ***  Jambon à l'os sauce madère <sup>(CH)</sup> Cornettes  Haricots verts *** Donut à la vanille
JEUDI	
	Beignets de légumes *** Gnocchi alla sorrentina Salade verte *** Crème mandarine et vanille 
VENDREDI	
	Salade Waldorf (Céleri, pomme, noix et raisins) ***  Hachis Parmentier <sup>(CH)</sup> Epinards en branches *** Yoghourt à la fraise 

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

## Menus du 24 février au 2 mars 2025

### LUNDI

Potage de pois cassés  
\*\*\*  
Mignons de poulet à l'ail et romarin (CH)  
Polenta  
Navets à la crème  
\*\*\*  
Gaufre liégeoise



### MARDI

Salade d'avoine au basilic  
\*\*\*  
Cubes de saumon au curry (NO)  
Quinoa  
Fenouil  
\*\*\*  
Poire au chocolat



### MERCREDI

Consommé de légumes verts au persil  
\*\*\*  
Nuggets végétariens  
Fusilli  
Betteraves rôties  
\*\*\*  
Compote d'abricots au miel



### JEUDI

Rillettes de carottes au cumin  
\*\*\*  
Rôti de bœuf  
Pommes colombines  
Pois mange-tout  
\*\*\*  
Entremets aux fruits



### VENDREDI

Salade de carottes au persil  
\*\*\*  
Saucisse à rôtir de veau aux oignons (CH)  
Riz  
Brocolis  
\*\*\*  
Clémentines



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).