

Menus

Août / Septembre 2026

Lundi 24/08 : Cuissot de poulet à l'estragon, salade mixte, pomme rissolée ●● Fruit.

Mardi 25/08 : Lasagne aux légumes (végé) ●●●● Yaourt ●

Jeudi 27/08 : Boulettes sauce tomate, bolognour ●● Pâtisserie ●●● 🍷

Vendredi 28/08 : Parmentier de hoki aux petits légumes ●●● Fruit.

Lundi 31/09 : Saucisse porc et veau, carottes vichy, pomme nature ●●● Yaourt ● 🍷

Mardi 01/09 : Tortellini épinards et ricotta (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 03/09 : Curry de volaille, riz, salade de tomates ●● Compote de pommes.

Vendredi 04/09 : Filet de colin meunière, purée aux brocolis ●●● Fruit.

Lundi 07/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●● Fruit.

Mardi 08/09 : Penne à la bolognaise végétarienne (végé) ●●●● Yaourt ●

Jeudi 10/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●● Crème vanille ● 🍷

Vendredi 11/09 : Filet de limande à la florentine ●● Fruit.

Lundi 14/09 : Roulade de bœuf, sauce provençale, pomme nature ●● Fruit.

Mardi 15/09 : Macaroni jambon dinde, fromage, carottes rappées ●●● Yaourt fruits ●

Jeudi 17/09 : Sauté de porc, légumes verts et blé mondé ● Pâtisserie ●●● 🍷

Vendredi 18/09 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●● Crème chocolat ●

Lundi 21/09 : Filet de poulet, courgettes, riz ●● Fruit.

Mardi 22/09 : Rigatoni à la tomate, aubergine, parmesan (végé) ●●● Fromage frais ●

Jeudi 24/09 : Pain de viande, gratin de légumes ●●● Biscuit ● 🍷

Vendredi 25/09 : Filet de lieu noir, épinards à la crème, pomme nature ●●● Fruit.

Lundi 28/09 : Salade liégeoise, lardinettes de dinde ●● Biscuit ●

Mardi 29/09 : Pâtes sautées aux légumes et boulettes de viande ●●● Yaourt 🍷

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides ●Moutarde
 ■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ○Mollusques 🍷 Porc

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.

L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.

Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.