

Dîner

Du 29 février au 4 mars 2016



Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)

Lundi

Dos de cabillaud sauce tartare, potée poireaux

Mardi

Pilons de poulet, riz sauce tomatée dés de courgettes

Mercredi

Blanquette de veau, pruneaux, pdt

Jeudi

Mignonnette de dinde, chou-fleur à la crème, pdt

Vendredi

Boulet à la liégeoise, compote de pommes, pdt poêlées

Sauf modifications pour raison technique

Dîner

Du 7 au 11 mars 2016



Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)

Lundi

Rôti de porc, ananas, purée

Mardi

Saucisse, salade liégeoise

Mercredi

Eminçés de boeuf, nouilles sautées aux légumes

Jeudi

Suprême de poulet, ratatouille, pdt poêlées

Vendredi

Pâtes saumon-brocolis

Sauf modifications pour raison technique



Dîner

Du 14 au 18 mars 2016

**Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage
et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)**

Lundi

Rôti de dindonneau, salade de tomates, pdt

Mardi

Carbonnades, carottes, purée

Mercredi

Pâtes au jambon

Jeudi

Hachis parmentier- épinard

Vendredi

Poisson du jour aux petits légumes, riz

Sauf modifications pour raison technique

Dîner

Du 21 au 25 mars 2016



Les menus énoncés sont toujours accompagnés d'un potage et d'un dessert (Fruit - dessert lacté ou pâtisserie artisanale)

Lundi

Paupiette, potée chou-rouge

Mardi

Dés de poulet sauce champignons-crème, pdt poêlées

Mercredi

Poisson du jour, chicons braisés, purée

Jeudi

Brochette mixte, crudités, gratin dauphinois

Vendredi

Pain de viande, pâtes sauce provençale.

Sauf modifications pour raison technique