

Dîner



Du 07 novembre au 11 novembre 2016

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

Lundi

Lasagne bolognaise

Mardi

Poisson pané sauce tartare, potée brocolis

Mercredi

Sauté de porc, courgettes, pdt nature

Jeudi

Filet de poulet sauce estragon, crudités, pdt poêlées

Vendredi

Férié

Sauf modifications pour raison technique

Dîner

Du 14 novembre au 18 novembre 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, rosti

Mardi

Pilons de poulet, salade vinaigrette, purée

Mercredi

Saumon, chou-fleur à la crème, pdt nature

Jeudi

Pain de viande sauce provençale, pâtes

Vendredi

Escalope de dinde, purée de potiron

Sauf modifications pour raison technique

Dîner



Du 21 novembre au 25 novembre 2016

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

Lundi

Filet de cabillaud sauce moutarde, tomates au four, pdt nature

Mardi

Dinde panée, potée carottes

Mercredi

Grillburger de veau, haricots , pdt nature

Jeudi

Blanquette de veau, champignons, riz

Vendredi

Boulet sauce lapin, compote de pommes, pdt poêlées

Sauf modifications pour raison technique

Dîner



Du 28 novembre au 2 décembre 2016

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

Lundi

Saucisse, salade liégeoise

Mardi

Noix de veau braisée, pois et carottes, pdt nature

Mercredi

Parmentier de poisson et poireaux

Jeudi

Brochette mixte, crudités, pdt poêlées

Vendredi

Dés de poulet sauce aigre douce, riz composé

Sauf modifications pour raison technique