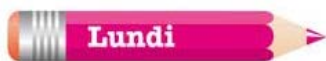




06 au 10 novembre 2017



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



Lasagne bolognaise



Poisson pané sauce tartare, potée brocolis



Sauté de porc, courgettes, pdt nature



Filet de poulet sauce estragon, crudités, pdt poêlées



Quiche de légumes

Sauf modifications pour raison technique



Du 13 au 17 novembre 2017



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



Rôti de porc, ananas, rostî



Pilons de poulet, salade vinaigrette, purée



Saumon, chou-fleur à la crème, pdt natures



Pain de viande sauce provençale, pâtes



Escalope de dinde, purée de potiron

Sauf modifications pour raison technique



Du 20 au 24 novembre 2017



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



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



Dinde panée, potée carottes



Grillburger de veau, haricots, pdt natures



Blanquette de veau, champignons, riz



Boulet sauce lapin, compote de pommes, pdt poêlées

Sauf modifications pour raison technique



Du 27 novembre au 1 décembre 2017



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



Saucisse, salade liégeoise



Noix de veau braisée, pois et carottes, pdt natures



Parmentier de poisson et poireaux



Brochette mixte, crudités, pdt poêlées



Dés de poulet sauce aigre douce, riz composé

Sauf modifications pour raison technique