

MENU DU MOIS DECEMBRE 2023

Jours de passage	Menu
Vendredi 1	Pâtes carbonara
Samedi 2	Carbonnades flamandes, rata pois et carottes
Lundi 4	Pain de viande, pâtes grecques, salsifis
Mardi 5	Bouilli aux légumes, PdT rissolées
Mercredi 6	Cuisse de poulet, pDt, salade
Jeudi 7	Steak, haricots beurre, pommes duchesses
Vendredi 8	Lasagne, brocoli, saumon
Samedi 9	Tranche de porc, rata de scarole
Lundi 11	Emincé de volaille, ratatouille, Ebly
Mardi 12	Roulade de chicons, purée
Mercredi 13	Pommes au lard, pDt
Jeudi 14	Poisson du jour, PDT, panais
Vendredi 15	Boulette sauce tomate, cornettes
Samedi 16	Langue sauce madère, purée
Lundi 18	Steak, gratin chou fleur
Mardi 19	Steak haché, rata chicons
Mercredi 20	Escalope de dinde, purée de potiron
Jeudi 21	Poisson du jour, patate douce
Vendredi 22	Spiering , spirelli sauce Aurore

Samedi 23	Saucisse, rata de poireaux
Lundi 25	 <p>PAS DE PASSAGE</p>
Mardi 26	Cuisse de poulet, PdT, compote
Mercredi 27	Steak haché, poêlée de légumes, PdT
Jeudi 28	Poisson du jour, PDT, julienne de légumes
Vendredi 29	Oiseaux sans têtes, macaroni au gratin
Samedi 30	Emincé de volaille, rata chou frisé

Téléphone : 060/31.24.90 avant 9h30.

S'il vous plaît, ne pas mettre à chauffer les plats en inox sur les becs de gaz ou sur les plaques électriques !

Certains aliments peuvent contenir des allergènes.

Vous désirez des renseignements sur les allergènes ? N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel.

