

MENU DU MOIS DE novembre 2023

Jours de passage	Menu
Mercredi 1	PAS DE PASSAGE
Jeudi 2	Poisson du jour, purée de céleri
Vendredi 3	Macaronis au gratin, jambon
Samedi 4	Carbonnades flamandes, rata de pois et carottes
Lundi 6	Spiering, chou frisé, pdt
Mardi 7	Roulades de chicons, purée
Mercredi 8	Cuisse de poulet sauce estragon, pdt, compote
Jeudi 9	Poisson du jour, brocolis, pdt
Vendredi 10	Lasagne maison
Samedi 11	PAS DE PASSAGE
Lundi 13	Nouilles sautées aux légumes, émincé de bœuf
Mardi 14	Tranche de porc, pdt, salsifis
Mercredi 15	Steak haché, pdt, haricots beurre
Jeudi 16	Poisson pané sauce provençale, pdt
Vendredi 17	Poulet aigre doux, tagliatelles
Samedi 18	Saucisse de volaille, pdt, chou rouge
Lundi 20	Rôti Orloff, pâtes Grecque, champignons

Mardi 21	Escalope de dinde, pdt, poêlée de légumes
Mercredi 22	Boulettes sauce tomate, pdt
Jeudi 23	Poisson, pdt, épinards
Vendredi 24	Pain de viande, macaronis
Samedi 25	Cordon bleu, choux de BXL, pdt
Lundi 27	Oiseaux sans tête, rata de haricots
Mardi 28	Steak, purée de carottes
Mercredi 29	Vol au vent, riz
Jeudi 30	Poisson, tomates au four, pdt

Téléphone : 060/31.24.90 avant 9h30.

**Pas de passage le 1 et 11
novembre**

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.