

16 novembre au 15 décembre

Date	Potage	Dessert	PLAT A	Plat B (Froid)
			POSSIBILITE DE PLAT A sans SEL	
lundi 16 novembre 2020	Potiron	Yaourt aux fruits	Poulet aigre-doux, riz au maïs	Salade niçoise (poisson)
mardi 17 novembre 2020	Choux-fleurs	Frangipane	Omelette sauce fromage, coquillettes aux petits légumes	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine
mercredi 18 novembre 2020	Pêcheur	Fruit	Pâtes carbonnara aux lardons (porc) garnis aux petits-pois et tomates	Poêlée de légumes grillés, dés de mozzarella et pesto
jeudi 19 novembre 2020	Champignons	Compote	Roti de dinde, haricots verts et PDT	Oeuf à la russe et sa garniture
vendredi 20 novembre 2020	Légumes	Liégeois	Poisson pané sauce choron et purée aux brocolis	Roulade d'asperges, salade et PDT
samedi 21 novembre 2020	Céleris	Crème Moka	Pain de viande (porc/boeuf), choux rouges et PDT	
dimanche 22 novembre 2020	Minestrone	Riz au lait	Fondant de lapin, jeunes carottes et purée	
lundi 23 novembre 2020	Tomates/ba-silic	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	Tête pressée vinaigrette, salade et PDT
mardi 24 novembre 2020	Poireaux	Fromage blanc	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons, courgettes...	Salade de viande et sa garniture
mercredi 25 novembre 2020	Chicons (Brabançon)	Crème dessert	Saucisse de campagne(porc/boeuf), compote, PDT	Tartine au fromage blanc, radis et ciboulette
jeudi 26 novembre 2020	Poivron	Biscuit aux pommes	Vol au vent, riz garnis aux champignons	Poisson belle vue, concombre et PDT
vendredi 27 novembre 2020	Oignons	Compotine	Poisson du jour, bouquetière et purée	Salade de pâtes au poulet et crudités
samedi 28 novembre 2020	Portuguais	Mousse au chocolat	Gyros de porc au paprika, mix poivron/oignon, riz	
dimanche 29 novembre 2020	Velouté du chef	Biscuit	Burger de bœuf, choux de bxl, et PDT	
lundi 30 novembre 2020	Cresson	Fruit	Waterzoï de volaille, julienne de poireaux et carotte, riz	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT
mardi 1 décembre 2020	Asperges	Madeleine	Pâtes aux 4 fromages et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi
mercredi 2 décembre 2020	Tomates/basilic	Riz au lait	Boudin blanc, choux rouges aux pommes et PDT	Rostbeef, céleri moulade et salade de PDT
jeudi 3 décembre 2020	Poireaux	Cake aux fruits	Buchette au fromage(porc/boeuf), salsifis et purée tomatée	Oeufs mimosa, PDT et macédoine de légumes
vendredi 4 décembre 2020	Champignons	Yaourt nature	Poisson du jour, épinards en branches et PDT	Salade de riz aux dés de volaille et petits légumes
samedi 5 décembre 2020	Carottes	Compote	Cordon bleu (volaille), petits pois/carottes, purée	
dimanche 6 décembre 2020	Cerfeuil	Gaufre	Veau Marengo, champignons et PDT	
lundi 7 décembre 2020	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde, céleri rave et purée	Boulettes (porc) à la moutarde et sa garniture
mardi 8 décembre 2020	Potage du chef	Pain d'épices	Poisson à la provençale et riz	Mezze(feuille de vigne, tzatzikis, tarama, pâtes grecques, choux blanc...)

mercredi 9 décembre 2020	Oignons	Fromage blanc	Boulettes (porc/boeuf) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry (carottes râpées, maïs et PDT)
jeudi 10 décembre 2020	Minestrone	Fruit	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	Pêche au thon (Garniture: PDT et céleri rave)
vendredi 11 décembre 2020	Carottes-curry	Liégeois vanille	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes	Taboulé (volaille)
samedi 12 décembre 2020	Céleri	Gaufre vanille	Blanc de poulet, riz garnis aux brocolis	
dimanche 13 décembre 2020	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée	
lundi 14 décembre 2020	Tomates/basilic	Yaourt aux fruits	Roti de porc, choux frisés aux lardons et PDT	Assiette de sardines, betteraves et PDT
mardi 15 décembre 2020	Lentilles	Muffin au chocolat	Quiche aux poireaux, purée aux fines herbes	Tête de veau en tortue, salade de choux-fleurs et PDT