MENU SEMAINE du 9 au 15 juin – SAISON printemps 2025

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12
Déjeuner	Potage ou melon Cuisse de poulet, sauce basquaise Pommes duchesse Assortiment de fromages Tropézienne ou fruits Café ou thé	Potage ou museau aux échalotes Poisson vapeur Purée de céleri Assortiment de fromages Clafoutis aux griottes ou fruits Café ou thé	Potage ou salade de poulet Roti de veau Haricots verts Assortiment de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé	Potage ou salade d'endive au Bleu Escalope viennoise Pâtes Assortiment de fromages Ile flottante ou fruits Café ou thé
Dîner	Bouillon vermicelles Poêlée campagnarde aux lardons Assortiment de fromages Onctueux chocolat ou fruits Tisane	Potage Pommes de terre, rôti de porc Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Feuilleté au fromage Salade Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	Potage Salsifis à la dijonnaise Assortiment de fromages Mousse chocolat ou fruits Tisane

	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Déjeuner	Potage ou Poisson vapeur julienne de légumes Assortiment de fromages Éclair café ou fruits Café ou thé	Potage ou entrée Crépinette de dinde rôtie Aux petits légumes Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé	Potage ou terrine de poisson Paleron de bœuf (vbf) Chou-fleur braisé Assortiment de fromages Délice chocolat ou fruits Café ou thé
Dîner	Consommé de légumes vermicelles Galette au beurre Salade Assortiment de fromages Corbeille de fruits ou fruits Tisane	Potage Tarte printanière Salade Assortiment de fromages Gélifié caramel de fruits Tisane	Potage Riz au lait vanillé Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane

Menu validé par Mme Van De Vyver - diététicienne

Viande d'origine française