

# MENU SEMAINE du 8 au 14 décembre 2025 - SAISON AUTOMNE

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11
déjeuner	Potage ou Chou-fleur vinaigrette Steak haché Pommes de terre sautées Chariot de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé	Assiette charcutière ou potage Poisson Riz aux petits légumes Chariot de fromages Clafoutis aux mirabelles ou fruits Café ou thé	Carottes râpées ou potage Boudin aux pommes Chariot de fromages Œufs au lait ou fruits Café ou thé	Salade de lentilles ou potage Sauté de bœuf Poêlée d'automne Chariot de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé
dîner	 Potage Poêlée de légumes au chorizo Chariot de fromages Gélifié vanille ou fruits Tisane	 Potage Pâtes à la bolognaise Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane	 Potage Poireaux, pommes de terre Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	 Potage Tarte aux oignons Salade Chariot de fromages Compote ou fruits Tisane
déjeuner	<b>VENDREDI 12</b>	<b>SAMEDI 13</b>	<b>DIMANCHE 14</b>	
dîner	Potage ou salade composée Dos de colin Purée de carotte Chariot de fromages Tarte aux fruits ou fruits Café ou thé	 Potage ou entrée Haut de cuisse de poulet braisé Jardinière de légumes Chariot de fromages Glace ou fruits Café ou thé	 Roulade de volaille ou potage Rôti de veau Choux Bruxelles poêlés Chariot de fromages Beignet framboise ou fruits Café ou thé	Menu validé par la diététicienne Mme VAND DE VYVER
dîner	 Potage Croque-monsieur Salade Chariot de fromages Onctueux chocolat ou fruits Tisane	Potage Riz au lait chaud Chariot de fromages Corbeille de fruits Tisane	 Potage Pommes de terre, Hareng Chariot de fromages Café liégeois ou fruits Tisane	