

LA CARTE DES MENUS

Semaine du 1 avril au 7 avril 2024

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage potiron, cordon bleu, flan de légumes, pdt, crème brûlée
	Goûter	café et biscuit
	Souper	sélection de charcuterie ou mousse de jambon
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	duo de saumon fumé et crevettes grises, gigot d'agneau au jus de cuison monté au beurre, poêlée de haricots verts, pdt paillassons, dessert de pâques
	Goûter	café et chocolat
	Souper	fromage Leerdammer ou fromage frais
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, gaufre toastée
	Dîner	bouillon italien, osso bucco à la milanaise carotte/tomate, pâtes, panacotta à la mandarine
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pain de viande à la provençale ou mousse de pain de viande
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage campagnard, duo de saucisses sc barbecue, frites, salade vinaigrette, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	jambon magistral ou mousse de jambon
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage cresson, bouchée ostendaise aux petits légumes, purée, mousse aux fruits rouges des bois
	Goûter	café et biscuit
	Souper	feuilleté au fromage ou omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage brunoise, burger de bœuf, salade de tomates vinaigrette, pdt persillées, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage frais ail et fines herbes ou fromages frais
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, croissant
	Dîner	potage chou vert, rôti de porc et sa sauce, pdt noisettes, courgettes, pâtisserie du jour
	Goûter	café et biscuit
	Souper	mortadella ou mousse de mortadella

LES ALTERNATIFS :

Au dîner : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **petits pois**, compote, pdt, purée

Au déjeuner et au souper : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

CONTACTS : cuisine (064/88.71.10 ou **710**) ou bar (064/861.091) ou salle (extension **746** ou **771** ou **758**)

LA CARTE DES MENUS

Semaine du 8 avril au 14 avril 2024

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage vert pré, parmentier aux carottes, salade de fruits
	Goûter	café et biscuit
	Souper	gouda – crème de gouda
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	minestrone, poulet façon arrabiata à la sc tomate, pdt grenailles aux Herbes, pudding caramel beurre salé
	Goûter	café et chocolat
	Souper	salade de poulet andalouse – mousse de poulet
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, déjeuner continental
	Dîner	potage roquette et origan, penne au crémeux de courgette et chair de saucisse, sorbet citron
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage de maredsous en tranche – maredsous en crème
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage champignon, duo de boudins et oignons caramélisés, compote maréchale, frites, riz au lait chocolaté
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salami ou mousse de jambon
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage épinard, filet de poisson, purée, tomate au four, ananas et coulis de poire
	Goûter	café et biscuit
	Souper	loempia sc aigre douce ou omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage saint-germain, côte spiering, potée au chou fleur, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage Edam ou fromages à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, craquelin
	Dîner	potage tomate, rosbeef à l'ail, pdt noisettes, pommes pins, haricots blancs chauds, pâtisserie du jour
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de surimi ou mousse de surimi

LES ALTERNATIFS :

Au dîner : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **courgettes**, compote, pdt, purée

Au déjeuner et au souper : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

CONTACTS : cuisine (064/88.71.10 ou **710**) ou bar (064/861.091) ou salle (extension **746** ou **771** ou **758**)

LA CARTE DES MENUS

Semaine du 15 avril au 21 avril 2024

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage asiatique, poulet sc curry et riz, litchis en jus
	Goûter	café et biscuit
	Souper	tomate et mozzarella – fromage à tartiner
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	bouillon de légumes, saucisse aux poivres, pdt nature, salsifis, crème vanille
	Goûter	café et chocolat
	Souper	pêche au thon – mousse de thon
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, pancake
	Dîner	velouté de patates douces, blanquette de dinde aux petits légumes et coquillettes, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage de chimay en tranche ou fromage à tartiner
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage céleri, carbonnade de boeuf, frites, flan au café
	Goûter	café et biscuit
	Souper	tête de veau ou mousse de jambon
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage campagnard, galopin, purée, mousse aux fruits rouges des bois
	Goûter	café et biscuit
	Souper	feuilleté au fromage ou omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage brunoise, burger de bœuf, salade de tomates vinaigrette, pdt persillées, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage frais ail et fines herbes ou fromages frais
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, cramique
	Dîner	potage chou vert, rôti de porc et sa sauce, pdt noisettes, courgettes, pâtisserie du jour
	Goûter	café et biscuit
	Souper	mortadella ou mousse de mortadella

LES ALTERNATIFS :

Au dîner : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **betteraves rouges**, compote, pdt, purée

Au déjeuner et au souper : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

CONTACTS : cuisine (064/88.71.10 ou **710**) ou bar (064/861.091) ou salle (extension **746** ou **771** ou **758**)

LA CARTE DES MENUS

Semaine du 22 avril au 28 avril 2024

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage cerfeuil, steak haché porc, carottes vichy, pdt nature, mousse chocolat noir
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de pâtes froides ou fromage à tartiner
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage julienne, poulet farci au fromage, petits pois à la française, pdt persillées, fruits au jus
	Goûter	café et chocolat
	Souper	fromage de chèvre en tranche ou fromage chèvre à tartiner
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, cake en tranche
	Dîner	velouté asperge, jambon grillé sc choron, salade de chicons, pdt en chemise et beurre persillé, crumble aux pommes
	Goûter	café et biscuit
	Souper	jambon de dinde ou mousse de dinde
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage printanier, pita sc à l'ail, salade mixte avec crudités, chou blanc et feta, frites, panacotta spéculoos
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de crabe ou mousse de crabe
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage andalou, filet de truite fumée, salade de pdt et crudités, mousse coco
	Goûter	café et biscuit
	Souper	feuilleté aux légumes ou omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	velouté oignon et gruyère, pain de viande, salade de betteraves et pommes, pdt ciboulette, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage passendale en tranche ou fromage à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, chocolatine
	Dîner	potage vert pré, rôti de veau et sa sauce, pommes duchesse, poêlée de champignons, tarte
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade viande aux poireaux ou mousse de jambon

LES ALTERNATIFS :

Au dîner : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **brocolis**, compote, pdt, purée

Au déjeuner et au souper : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

CONTACTS : cuisine (064/88.71.10 ou **710**) ou bar (064/861.091) ou salle (extension **746** ou **771** ou **758**)