

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 24 FEVRIER AU 2 MARS 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage épinard, cuisse de poulet au beurre de cuisson, chou-fleur à la mayonnaise, pdt persillées, mousse à l'orange
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage de Maredsous - fromage à tartiner
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage cultivateur, escalope viennoise panée et citron, purée, salade à l'échalotte, fruits au jus
	Goûter	café et chocolat
	Souper	salami - mousse de charcuterie
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	minestrone, pennes aux 4 fromage, mousse stracciatella
	Goûter	café et biscuit
	Souper	bleu d'Auvergne et raisins – fromage à tartiner
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage céleri rave, boulets à la liégeoise, frites, crudités, crème glacée
	Goûter	café et biscuit
	Souper	boudin blanc- mousse de charcuterie
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage tomate, filet de poisson, chicon braisé, gratin dauphinois, yaourt à la pomme et cannelle
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pizza - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	velouté persil, lard grillé sc barbecue, salade de concombre, pdt grenailles aux herbes , fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage Père Joseph – fromage à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, craquelin
	Dîner	velouté asperge, gigot d'agneau au miel et romarin, poêlée de champignons, pommes pin, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	assortiment de charcuterie - mousse de charcuterie

LES ALTERNATIFS :

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

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

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 03 MARS AU 09 MARS 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage brocoli, brochettes d'agneau, salade de chicon haricot vinaigrette, potatoes, panacotta et compotée de poire
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade piémontaise - mousse de charcuterie
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage vert pré, saucisse, compote aux pommes maison, purée, gâteau chocolat
	Goûter	café et chocolat
	Souper	fromage Leerdamer - fromage frais
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage oignon et croûton à l'ail, spaghettis bolognaise et parmesan frais, mousse café
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de poulet andalouse - mousse de poulet
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage curry , rôti orloff, frites, salade, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pâté de campagne - pâté crème
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage cresson, lasagne au saumon et épinard, pudding fleur d'oranger
	Goûter	café et biscuit
	Souper	croque-monsieur - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage carotte, salade liégeoise chaude (pdt, haricots, lardons), fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage emmenthal - fromage à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, pain au chocolat
	Dîner	potage tomate, rôti fumé des Ardennes, tomate grillée, croquettes, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	saucisson de jambon - mousse de charcuterie

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

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 10 AU 16 MARS 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	velouté potiron, burger au fromage suisse, pdt aux herbes, crudités, mousse sabayon
	Goûter	café et biscuit
	Souper	brie – crème de brie
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	blini aux gambas et mousse d'avocat, canard sc à l'orange, jeunes carottes de couleurs, gratin dauphinois, trifle à l'orange (tiramisu)
	Goûter	café et chocolat
	Souper	salami - mousse de charcuterie
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	consommé d'oignons, nouilles sautées aux dés de poulet et aux légumes asiatiques, panacotta au caramel
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage de chèvre et miel - mousse de chèvre et miel
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage saint-germain fumé, filet pur de bœuf sc béarnaise ou beurre maître d'hôtel, frites, salade, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de poulet mayonnaise – mousse de poulet
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage faubonne, filet de poisson, fondue de poireaux, purée céleri, brownie au chocolat
	Goûter	café et biscuit
	Souper	croquettes au fromage - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage courgette, épigrammes d'agneau et légumes provençaux, pdt nature, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage d'abbaye - fromage d'abbaye à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, cramique
	Dîner	velouté chicon, vol au vent au champignon, pommes duchesses, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	jambon fumé - mousse de charcuterie

LES ALTERNATIFS :

Au dîner : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **haricots blanc**, compote, pdt, purée
Au déjeuner et au souper : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 17 AU 23 MARS 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage chou-fleur, duo de chipolatas, pdt rissolées, petits pois et carottes mayonnaise, fruits au jus
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage rambol aux noix – fromage à tartiner
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	velouté asperge, carbonnade flamande aux carottes, purée, pudding vanille
	Goûter	café et chocolat
	Souper	pâté au poivre – pâté crème
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage champignon, gratin de macaronis, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	boudin noir - mousse de charcuterie
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage carotte, américain préparé ou nature, frites, salade, riz au lait
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pain perdu – omelette
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage poireau, filet de cabillaud, fondue de chicons au pastis, purée, gâteau nature
	Goûter	café et biscuit
	Souper	gouda – fromage frais
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage cerfeuil, pain de viande, lentilles, pdt persillées, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	cervelas - mousse de charcuterie
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, croissant
	Dîner	potage parmentier, rôti orloff, poêlée de légumes, pdt noisettes, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	brie au sirop de liège – fromage à tartiner et sirop de liège

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

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 24 MARS AU 30 MARS 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage potiron, cordon bleu, flan de légumes, pdt, crème brûlée
	Goûter	café et biscuit
	Souper	bacon fumé - mousse de jambon
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage salsifis, saucisse de campagne s dijonnaise, potée aux poireaux, fruits au jus
	Goûter	café et chocolat
	Souper	fromage Leerdamer - fromage à tartiner
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, gaufre toastée
	Dîner	bouillon italien, osso bucco à la milanaise, pâtes sc tomate, panacotta à l'Amaretto
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pain de viande à la provençale - mousse de pain de viande
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage campagnard, burger de veau et œuf poché sc béarnaise, frites, salade vinaigrette, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	jambon magistral - 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 - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage brunoise, sauté de porc , tomates grillée, pdt persillées, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage frais ail et fines herbes - fromages à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, craquelin
	Dîner	potage chou vert, rôti de bœuf et sa sauce, pdt noisettes, duo de courgettes, pâtisserie du jour
	Goûter	café et biscuit
	Souper	mortadelle - mousse de mortadelle

LES ALTERNATIFS :

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

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

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit