



Menu

Novembre 2018	Potage	Plat Du Jour	Dessert	Collation	Souper
Lundi 29	Velouté de carotte	Tartiflette	Poire	Salade de Fruit	Salade de viande
Mardi 30	4 légumes	Saucisse de campagne Mêlée aux carottes	Danette Vanille	Biscuit	Salade Mer du Nord
Mercredi 31	Velouté de potiron	Civet de Biche sauce au vin rouge Fagot d'Haricots et Pomme Toupie	CupCake d'Halloween	Mousse	Camembert et Raisin Blanc
Jeudi 1 ^{er}	Minestrone	Osso Buco Tagliatelles Verde sauce Tomate	Clémentine	Compote	Serrano
Vendredi 2	Crème de champignon	Filet de Saumon Sauce Hollandaise Epinard et Purée	Yaourt sucré	Pâtisserie	Chamois d'Or
Samedi 3	Philadelphia et Tomate	Boudin noir Compote et Frite	Zébrine	Mousse	Filet de poulet
Dimanche 4	Petits pois et lardons	Rôti de dinde sauce Archiduc Carotte aux échalotes et Gratin Dauphinois	Tarte aux abricots	Biscuit	Garnis



Menu

Novembre 2018	Potage	Plat Du Jour	Dessert	Collation	Souper
Lundi 5	Crème de courgette	Oiseaux sans tête sauce moutarde Brocolis Vapeur et PDT rissolées au thym	Pudding	Salade de Fruit	Pâté de campagne
Mardi 6	Mélange d'Hiver	Hachis Parmentier aux poireaux	Banane	Biscuit	Salade thon mayonnaise
Mercredi 7	Navets et carotte	Vol au vent Salade et frite	Beignet framboise	Mousse	Maredsous
Jeudi 8	Velouté D'asperge	Lasagne	Fromage blanc et sucre	Compote	Poulet curry
Vendredi 9	Brunoise	Filet de rouget à l'Armoricaine Aubergine Grillée et Riz	Frangipane	Pâtisserie	Saint Albray
Samedi 10	Oignons	Pavé de dinde aux fines herbes Haricot beurre et croquette	Ananas	Mousse	Filet de saxe
Dimanche 11	Aux légumes rouges	Rôti de porc sauce brune Ratatouille et purée	Paris Brest	Biscuit	Garnis



Menu

Novembre 2018	Potage	Plat Du Jour	Dessert	Collation	Souper
Lundi 12	Carotte et VQR	Gyros Pâtes grecques	Javanais	Salade de Fruit	Américain
Mardi 13	Pot au feu	Steak haché Carottes râpées et purée	Raisin blanc	Biscuit	Salade de saumon
Mercredi 14	Crème de Volaille	Saucisse au fromage Petits pois, carotte et Frite	Gaufre	Mousse	Gouda jeune
Jeudi 15	Velouté Tomate	Spaghetti bolognaise	Eclair	Compote	Salami
Vendredi 16	Mélange des Prés	Filet de cabillaud au beurre blanc Pois Mangetout et Pdt persillée	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	Brie
Samedi 17	8 Légumes	Couscous Au poulet	Mandarine	Mousse	Poulet Mayonnaise
Dimanche 18	Julienne	Pain de viande aux fines herbes Salsifis à la crème et Pomme Dauphine	Tarte Brésilienne	Biscuit	Garnis



Menu

Novembre 2018	Potage	Plat Du Jour	Dessert	Collation	Souper
Lundi 19	Cerfeuil	Boudin blanc Potée aux choux	Boule de Berlin	Salade de Fruit	Céleri rémoulade
Mardi 20	Céleri et carotte	Cordon bleu Mélange royal de légumes et Pdt rôties	Kiwi	Biscuit	Salade crabe surimi
Mercredi 21	Florentine	Carbonnade Flamande Salade de céleri et Frite	Liégeois Moka	Mousse	Suprême des Ducs
Jeudi 22	Velouté De chicon	Schnitzel de veau Farfalle au beurre et petits pois	Kinder Bueno	Compote	Saucisson de Paris
Vendredi 23	Légumes Rouges	Fishsticks sauce tartare Petits pois et purée	Yaourt aromatisé	Pâtisserie	Leerdammer
Samedi 24	Boursin et Brocolis	Potée Liégeoise	Banane	Mousse	Pâté crème
Dimanche 25	Crème de Butternut	Rôti Orloff Salade Coleslaw et Pdt Smiley	Bavarois Framboise	Biscuit	Garnis