

# MENUS

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Bar à salades

Couscous ☺

Fromage à la coupe  
Fruit

Mercredi

Salade verte composée ☺  
Salade Lorette ☺

Waterzoï de poulet ☺

Fromage à la coupe  
Banane au chocolat ☺

Vendredi

Bar à salade

Porc au caramel ☺  
Gratin de potiron  
Duo de haricots ☺

Fromage à la coupe  
Compote

Mardi

Entrées chaudes

Sauté de veau à l'espagnole ☺  
Alternative végétale

Pâtes  
Brocolis

Liégeois au choix  
Fruit

Jeudi

Bar à salades

Marmite de poisson au curry ☺  
Riz

Tomates au chèvre et aux noix ☺

Eclair au choix

Fruit

## Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

S. DELANOE

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires