








Semaine du 3 février

au

7 février , le Chef vous propose



AROM'
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Pâté de foie local		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Paupiette de dinde au jus	Nuggets de poulet	 Cœur de colin sauce citron vert
ACCOMPAGNEMENT	Purée Bio		Pâtes Bio	Courgettes et pommes vapeur	Endives braisées et blé
LAITAGE	Gouda à la coupe		Petit suisse aromatisé		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat	 Yaourt enseau aromatisé framboise ferme du vieux puits	Ananas frais	Fruit Bio	 Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Préparé par notre chef












Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	BELGIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate	 Betteraves vinaigrette	 Terrine de campagne locale	
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare	 Cordon bleu de volaille	 Emincé de volaille à l'indienne	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et pommes vapeur	 Pommes vapeur	Julienne de légumes	 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	
LAITAGE	Crème de gruyère				Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée de pommes Bio	Gaufre liégeoise	 Yaourt sucré (en seau) Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !