










Menu de Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 6 au 10	Potage poireau Pâtes Sauce bolognaise - Gruyère Biscuit	 Potage carotte Omelette - Purée Potée de légumes Fruit	 Soupe aux pâtes Filet de poisson, Sce vin blanc Poireaux crème - Riz Crème dessert	Crème de courge Vol au vent Salade - Frites Dessert
Du 13 au 17	Potage cerfeuil Hachis Parmentier Salade composée Biscuit	 Potage Dubarry Linguine au pesto rouge Gratin de légumes Fromage blanc	Potage aux légumes Pain de viande - Frites Salade Chocolat	 Potage tomates Filet de cabillaud - Purée Sc dijonnaise - Epinards Dessert
Du 20 au 24	Potage courgette Boulettes sauce tomate Pâtes - Carottes Compote	Velouté potiron Schnitzel au fromage Pommes grenaille- Haricots verts Dessert	Potage parisien Couscous - Légumes Merguez - Poulet Biscuit	 Velouté aux légumes Filet de poisson Sc. mousseline Julienne de légumes Pommes noisette Fruit
Du 27 au 31	Crème florentine Cassoulet Pommes de terre Madeleine	 Potage aux asperges Tagliatelles au saumon Fondue de poireaux Yaourt	 Potage courgettes Gratin de pommes de terre aux fromages - Salade Dessert	Crème de volaille Steak haché sauce poivre Frites - Crudités Fruit

Conformément à l'arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de signaler, à M. Debruyne Stéphane, le cuisinier, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.