AU MENU CETTE SEMAINE

du lundi 02 novembre au dimanche 08 novembre 2026

Harmonie

Automne

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
Déjeuner		Crême d'asperge		Crème de chicon à la mimolette		Bouillon Marocain	
	Haut de cuisse sauce suprême	Baeckaoffe	Roti de dindonneau sauce forestière	Estoufade de bœuf façons carbonade	Aile de raie aux câpres	Couscous au poulet et merguez	Paleron de boeuf sauce au poivre
	Semoule aux épices	Salade composée	Jardinière de légumes	Endives braisée	Riz créole	semoule aux épices	Flageolets mijotés
	Navets braisés		Roeti	Frites	Mélange de légumes racine	Légumes couscous	Carottes rondelles
	Coupe d'ananas	Pudding au raisin et rhum	Fruits de saison	Pot de crème à la chiciorée	Fruits de saison	Ile flottante	Tarte au citron meringuée
Dîner	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe à l'oignons	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de	Bouillon de légumes aux vermicelles	Potage saint germain
	Pomme de terre farcie au boeuf	pates sauce bolognaise	Omelette persillée	Tarte à l'endive, pomme et chèvre	Semoule grillée	Croque au butternut grillé, champignon & mozzarella	Gratin de pates aux légumes
	Salade verte		Butternut rotie	Salade batavia à la vinaigrette	Compote de pomme	Duo de cruditée	
	Mousse au chocolat	Compote de pomme banane allégée en sucre	Fromage blanc et sa compotée d'orange	Tapioca au lait chocolaté	Liégeois au café	Pêche au sirop	Compote poires allégée en sucre