

MENU DU LUNDI 15 AU DIMANCHE 21 SEPTEMBRE 2025

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 	Potage de saison Boudin noir Purée de légumes Fruit de saison	Tarte aux fruits	Potage de saison Cordon bleu Crème dessert praliné
MARDI	Pâtes au saumon Escalope de volaille Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison	Gâteau au chocolat 	Potage de saison Museau Salade de haricots verts petit suisse
MERCREDI	Carottes râpées Lapin aux pruneaux Frites Fromage Fruit de saison	Roulé confiture	Potage de saison Crêpes aux fromages Salade Liégeois chocolat
JEUDI 	Hachis parmentier Salade Fromage Flan pâtissier	Crème brûlée	Potage de saison Tarte au thon Salade Yaourt aux fruits
VENDREDI	Concombre à la crème Colin pané Julienne de légumes riz Fromage Fruit de saison	Moelleux au spéculoos	Potage de saison Jambon de dinde Salade de pommes de terre Fromage blanc cassonade
SAMEDI 	Betteraves vinaigrette Boulettes sauce liégeoise Pâtes Fromage Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Potage de saison Filet de colin Pommes de terre sautées Crème vanille
DIMANCHE V i e n n o i s e r i e	Apéritif Terrine de campagne Rôti de veau Petit pois Fromage Tropézienne	Glace	Potage de saison Salade piémontaise Crème dessert pistache

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés afin de présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulins prescrits médicalement. Les repas peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

Tous nos potages sont enrichis en fromage.