

NOM DU CLIENT

lun. 20 oct.	potage du jour	O	macaroni jambon fromage	O	8,50 €
mar. 21 oct.			Pain de viande sc vin blanc, choux de Bruxelles , purée de PDT	O	8,50 €
mer. 22 oct.	potage du jour	O	Sauté de porc sc aux oignons, haricots verts, pdt sautées	O	8,50 €
jeu. 23 oct.			poivron farci , riz pilaff	O	8,50 €
ven. 24 oct.	potage du jour	O	Dos de lieu rôti poireaux à la crème, purée de PDT	O	8,50 €
sam. 25 oct.			Escalope de volaille au genièvre, salade Liégeoise	O	8,50 €
dim. 26 oct.			Civet de cerf, légumes d'hiver, rosti de PDT	O	10,00 €
Variante :			paupiette de veau choux de Bruxelles PDT nature		8,50 €
lun. 27 oct.	potage du jour	O	Vol au vent tradition, purée de PDT	O	8,50 €
mar. 28 oct.			Paupiette rôtie, épinards à la crème, PDT nautre	O	8,50 €
mer. 29 oct.	potage du jour	O	Rôti de porc sc Archiduc, carottes au thym, pdt sautées	O	8,50 €
jeu. 30 oct.			scampis aux petits légumes, tagliatelles	O	8,50 €
ven. 31 oct.	potage du jour	O	boudin blanc rôti compote de pommes, purée de PDT	O	10,00 €
sam. 1 nov.			Roulades de chicon, purée de PDT	O	8,50 €
dim. 2 nov.			Rôti de dinde aux cerises, raves à la crème, croquettes de PDT	O	9,00 €
Variante :			Saucisse de campagne rata aux carottes		8,50 €
lun. 3 nov.	potage du jour	O	Saucisse de campagne sc nature, potée aux choux rouges	O	8,50 €
mar. 4 nov.			Epigrammes d'agneau grillés, couscous de légumes, semoule	O	8,50 €
mer. 5 nov.	potage du jour	O	Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre vapeur	O	9,00 €
jeu. 6 nov.			Lasagne à la bolognaise maison	O	8,50 €
ven. 7 nov.	potage du jour	O	Croustillant de poisson "Dugléré" étuvée au cerfeuil	O	8,50 €
sam. 8 nov.			Saucisse de campagne, chou fleur béchamel, PDT nature	O	8,50 €
dim. 9 nov.			cuisson de poulet façon "coq au vin" purée au potiron.	O	9,00 €
Variante :			Sauté de porc, salsifis à la crème, PDT nature		8,50 €
lun. 10 nov.	potage du jour	O	Oiseau sans tête salsifis à la crème PDT rôties	O	8,50 €
mar. 11 nov.			Filet pur de porc sc porto, petits pois à la française, purée de PDT	O	8,50 €
mer. 12 nov.	potage du jour	O	hachis pamentier aux carottes	O	8,50 €
jeu. 13 nov.			choucroute trois viandes (lard braisé, saucisse et saucisson polonais)	O	9,00 €
ven. 14 nov.	potage du jour	O	Dos de saumon florentine, PDT persillées (épinards)	O	10,00 €
sam. 15 nov.			Chipolata sc nature, ratatouille de légumes, pâtes grecques	O	8,50 €
dim. 16 nov.			Cuisse de lapin mijotée, poire au vin, croquettes de PDT	O	10,00 €
Variante :			Filet de poulet sc nature haricots verts, PDT nature		8,50 €
lun. 17 nov.	potage du jour	O	Filet de poulet sc estragon, potée aux poireaux	O	8,50 €
PLAT CHAUD DU MOIS :			boudin blanc rôti compote de pommes, purée de PDT		8,50 €

indiquer votre choix dans la colonne en y mettant un des trois choix

VS = VARIANTE SEMAINE
PCM= PLAT CHAUD DU MOIS

potage du jour 2€ pour 40cc