

Les menus sont réalisés sur base du projet : " Mir iessen nohalteg an gesond "

	Lundi 05/10/26	Mardi 06/10/26	Mercredi 07/10/26	Jeudi 08/10/26	Vendredi 09/10/26
					
ENTREE	Velouté de Poulet	Soupe de Brocoli	Consommé Royal	Anti pasti	Saumon mariné
	M, GG-W	M	Sel, Ei, M		F
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Pappardelle à la creme	Tofu au four		Falaffel a la liégeoise	Filet de Courgette
	GG.W,M	Soj		M,GG.W	
PLAT PRINCIPAL	Pappardelle sauce carbonara	Mix de viande au four	Omelette Forestière	Boulettes liégeoise	Dorade Royale au four
	GG.W,M		M,Ei	M,GG.W	F
		Tris de Légumes		Haricot vert	Ratatouille
		Pomme de terre rissolées		Wedges	Riz
					M
DESSERT	Crème au Fromage blanc	Fruits	Fruits	Tarte aux Prunes	Fruits
	GG.W,M			GG.W,M, Ei	

COLLATIOUN					
Menu composé par les enfants de la Maison Relais					

Les menus sont réalisés sur base du projet : " Mir iessen nohalteg an gesond "

	Lundi 12/10/26	Mardi 13/10/26	Mercredi 14/10/26	Jeudi 15/10/26	Vendredi 16/10/26
					
ENTREE	Soupe de Courgette <i>M</i>	Consommé de Légumes <i>Sel</i>	Velouté de Choufleur <i>M</i>	Croque-monsieur <i>GG.W,M</i>	Bruschetta de Légumes <i>GG-W</i>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet Salade	Buffet Salade	Buffet Salade	Buffet Salade	Buffet Salade
VEGETARIEN	Rigatoni aux Légumes <i>GG.W,M</i>	Gratin de crepes au potimaron <i>GG.W,M</i>		Tarte Flambée Vegetarienne	Pavé d'Aubergine
PLAT PRINCIPAL	Rigatoni au Saliccia <i>GG.W,M</i>	Gratin de Pomme de terre à la Viande hachée <i>GG.W,M</i>	Risotto aux Cêpes <i>M</i>	Tarte flambée alsacienne <i>GG.W,M</i>	Pavé de Saumon sauce Beurre blanc <i>GG.W,M,F</i>
					Pomme de terre en rondelle
				Carotte <i>M</i>	Brocoli
DESSERT	Fruits	Fromage blanc aux Fruits rouge <i>GG.W,M</i>	Fruits	Tarte aux Pommes <i>GG.W,M</i>	Fruits

COLLATIOUN					
Menu composé par les enfants de la Maison Relais					