



## INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

### OCTOBRE 2024

Du 30/09 au 4/10	POTAGE		REPAS	DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes fromage jambon	5 6 10	
MARDI	Potage du jour	2	Potée à la Liégeoise saucisse de campagne	6 10	Fruit
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	6 9	Biscuit
JEUDI	Potage du jour	2	Sauté de porc sauce champignons riz	6 5 10	Fruit
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Crème
Du 7 au 11/10	POTAGE		REPAS	DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Chausson de dinde ratatouille purée	6 9 10 5 13	Fruit
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de bœuf carotte croquettes	10 9 5 2 8	Biscuit
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pommes nature	2 6 9	Yaourt
JEUDI	Potage du jour	2	Sauté de porc sauce brune petits pois riz	6 13 9 5	Fruit
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou-fleur purée	5 11 2 10 6	Crème
Du 14 au 18/10	POTAGE		REPAS	DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes jambon fromage	5 10 6	Fruit
MARDI	Potage du jour	2	Escalope de dinde sauce curry ananas riz	2 5 6	Biscuit

<b>MERCREDI</b>	Potage du jour	2	Goulasch à la Hongroise salsifis sauce béchamel pommes nature	6 13 9 5 10	Crème	5 6 10
<b>JEUDI</b>	Potage du jour	2	Boulettes sauce chasseur macédoine mayo pommes noisettes	6 2 10 5 8 13	Fruit	
<b>VENDREDI</b>	Potage du jour	2	Poisson sauce Nantua brocolis purée	11 3 10 6 8 5 14	Biscuit	5 6 10

<b>Allergènes</b>	Arachides	1	Céleri	2	Crustacés	3
	Lupin	4	Gluten	5	Lait	6
	Fruits à coque	7	Sulfites	8	Moutarde	9
	Œufs	10	Poisson	11	Sésame	12
	Soja	13	Mollusques	14		