



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

NOVEMBRE 2024

Du 04 au 08/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Cordon bleu de poulet choux rouge purée	6 9 10 5 13	Yaourt	6
MARDI	Potage du jour	2	Potée aux carottes jambon grillé	6 10	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Carbonnade de bœuf macédoine mayo pommes natures	6 2 10 5 8 13	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Steak haché sauce curry ananas riz	2 5 6	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Yaourt	6
Du 11 au 15/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI						
MARDI	Potage du jour	2	Sauté de porc salsifis sauce béchamel croquettes	6 13 9 5 10	Biscuit	5 6 10
MERCREDI	Potage du jour	2	Chicons au gratin pommes natures	6 5	Yaourt	6
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson au four sauce Nantua blancs de poireaux purée	11 3 10 6 8 5 14	Crème	6 10
Du 18 au 22/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Saucisse de campagne haricots sauce tomate purée	6	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de porc haricots verts riz	6 13 9 5	Biscuit	5 6 10

MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pommes natures	2 6 9	Crème	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce tomate pois et carottes mayo pommes noisette	10 9 8 6 5	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou-fleur purée	5 11 2 10 6	Biscuit	5 6 10
Du 18 au 22/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pates jambon fromage	6 10 5	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Goulasch à la hongroise poivrons riz	13 9 5 10	yaourt	6
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pommes natures	6 9	Biscuit	6 10 5
JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce tomate pois et carottes mayo pommes noisette	6 2 10 5 8 13	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce beurre citron brocolis purée	5 11 2 10 6	Biscuit	5 6 10
Allergènes	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		