



## INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

### MARS 2025

Du 10/03 au 14/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes jambon fromage			
MARDI	Potage du jour	2	Potée aux carottes saucisse fumée			
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature			
JEUDI	Potage du jour	2	Escalope de porc pois et carottes croquettes			
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce beurre citron épinards purée			
Du 17/03 au 21/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Boudin blanc choux rouge purée			
MARDI	Potage du jour	2	Escalope de dinde sauce curry ananas riz			
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison lard saucisse			
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise			
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou- fleur purée			
Du 24/03 au 28/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Chausson de dinde ratatouille purée			
MARDI	Potage du jour	2	Potée à la liégeoise jambon grillé			

MERCREDI	Potage du jour	2	Carbonnade de bœuf carotte pomme nature			
JEUDI	Potage du jour	2	Oiseau sans tête sauce champignons riz			
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Nantua blancs de poireaux purée			
<b>Du 31/03 au 04/04</b>						
	<b>POTAGE</b>		<b>REPAS</b>		<b>DESSERT</b>	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes lardons petits pois			
MARDI	Potage du jour	2				
MERCREDI	Potage du jour	2				
JEUDI	Potage du jour	2				
VENDREDI	Potage du jour	2				

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		