










Semaine du 3 février

au

7 février , le Chef vous propose



AROM'
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Friand au fromage 	Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées à l'orange 
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc / Feuilleté au chèvre	Lasagnes bolognaises / Tarte aux poireaux	Pâtes aux légumes	Poisson pané 	Emincé de volaille sauce à l'orange / Cœur de colin sauce citron vert 
ACCOMPAGNEMENT	Purée Bio 	Pommes vapeur		Pommes vapeur 	Blé
LAITAGE	Gouda à la coupe	Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé		
DESSERT	Gélifié chocolat	Coupelle pomme	Ananas frais	Fruit Bio	Gâteau moelleux du chef au citron jaune 



Préparé par notre chef







Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	BELGIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate			Crudités Bio vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc / Potée de lentilles aux carottes	Crêpe au jambon / Beignets de calamars sauce tartare	Moules à la crème	 Emincé de volaille à l'indienne / Cœur de colin sauce citron	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio	 Pommes vapeur	Frites	 Semoule	Coquillettes
LAITAGE	Edam à la coupe		Mimolette à la coupe	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée de pommes Bio	Gaufre liégeoise	Madeleine	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest