

Repas à domicile : période du 1^{er} au 31 mars 2019.

<u>Ven 1 :</u> Filet de poisson A la flamande	<u>Sam 9 :</u> Brochettes marinées P. four Coleslow chou/carottes	<u>Dim 17 :</u> Jambonneau Dijonnaise Croquettes	<u>Lun 25 :</u> Côte de porc, Champignons
<u>Sam 2 :</u> Tortellinis Ricotta/épinards	<u>Dim 10 :</u> Poulet chasseur Pommes noisette	<u>Lun 18 :</u> Boulettes nature Carottes braisées	<u>Mar 26 :</u> Rôti de dindonneau Aux pêches, Ebly
<u>Dim 3 :</u> Langue de bœuf Sce madère	<u>Lun 11 :</u> Céleri au gratin Purée	<u>Mar 19 :</u> Escalope de dinde Sal. chicons, p. macaire	<u>Mer 27 :</u> Pain de viandes Courgettes, p. grenailles
<u>Lun 4 :</u> Steak haché Salade liégeoise	<u>Mar 12 :</u> Carbonnades de porc À la catalane, riz	<u>Mer 20 :</u> Saucisse de campagne Haricots beurre	<u>Jeu 28 :</u> Escalope panée Ratatouille, pâtes grecques
<u>Mar 5 :</u> Roulé de porc aux herbes Lentilles	<u>Mer 13 :</u> Crépinettes de veau Haricots blancs	<u>Jeu 21 :</u> Choucroute garnie Purée	<u>Ven 29 :</u> Filet de dorade meunière Stoemp aux chicons
<u>Mer 6 :</u> Boudin noir, purée Compote d'abricots	<u>Jeu 14 :</u> Carré de porc Chou frisé	<u>Ven 22 :</u> Paupiette de saumon fumé Et colin sce ostendaise	<u>Sam 30 :</u> Tomate farcie Nouilles au beurre
<u>Jeu 7 :</u> Steak forestier Pois & carottes	<u>Ven 15 :</u> Filet de tilapia Aux épinards	<u>Sam 23 :</u> Omelette aux tomates p. rissolées	<u>Dim 31 :</u> Goulash hongroise Pommes rösti
<u>Ven :</u> Cabillaud poché Brocolis	<u>Sam 16 :</u> Penne aux lardons Sce crème, parmesan	<u>Dim 24 :</u> Roastbeef Asperges vinaigrette	

Pour tout changements ou renseignements veuillez nous prévenir 24 heures à l'avance

Au n° : 083 633660 ou 0496 601501