

Menus du 2 au 8 février 2026

LUNDI



Soupe de céleri-rave à la pomme

Chili végétarien (CH)
Riz, maïs et haricots rouges



Crème aux fruits rouges

MARDI

Salade de choux et canneberges

Emincé de bœuf au paprika (CH)
Boulghour
Epinards en branches



Yoghourt abricot

MERCREDI

Salade pain de sucre et fruits secs

Rôti de porc à la suédoise (CH)
Pommes duchesses
Blettes



Crêpe à la confiture

JEUDI

Salade de maïs et citron

Filet d'aiglefin au curcuma (FAO27)
Blé Ebly
Fenouil braisé



Salade d'agrumes

VENDREDI

Bouillon clair aux épices

Poitrine de poulet à la valdôtaine (CH)
Pâtes
Brocolis



Gâteau aux pruneaux

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 9 au 15 février 2026

LUNDI

Salade de céleri, pommes vertes et noix



Bœuf à l'étouffée (CH)



Polenta

Haricots verts

Crème à la noix de coco

MARDI

Soupe de courge butternut épiceée



Steak de poulet au citron (CH)



Lentilles beluga

Légumes poêlés

Cake citron

MERCREDI

Consommé à l'oeuf



Boulettes végétariennes, sauce tomates



Spaghetti

Chou vert

Compote de pommes à l'orange

JEUDI

Bouillon de légumes



Lasagne de truites (CH)

Salade verte

Cœur de berlin à la confiture

VENDREDI

Houmous et pita

Couscous tunisien d'agneau (IR)



Semoule

Légumes

Beignet au miel

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 16 au 22 février 2026

LUNDI



Soupe de patates douces et lait de coco

Cabillaud à la catanale (FAO71)
Pommes sautées
Poivrons grillés

Banane



MARDI

Salade d'haricots verts à l'échalote

Sauté de poulet au thym (CH)
Orge
Carottes



Muffin à la myrtille

MERCREDI

Crème aux champignons

Porc aigre-doux (CH)
Riz basmati
Wok de légumes



Gruyère et son accompagnement

JEUDI

Beignets de légumes

Gnocchi alla sorrentina
Salade verte

Crème mandarine et vanille



VENDREDI



Salade Waldorf
(Céleri, pomme, noix et raisins)



Hachis Parmentier (CH)
Epinards en branches

Yoghourt à la fraise

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 23 février au 1er mars 2026

LUNDI

Potage de pois jaunes



Mignons de poulet à l'ail et romarin (CH)

Polenta

Navets à la crème



Gaufre liégeoise

MARDI

Salade d'avoine au basilic



Cubes de saumon au curry (NO)

Riz

Petits pois carottes



Poire au chocolat



MERCREDI

Consommé de légumes verts au persil



Nuggets végétariens

Fusilli

Betteraves rôties



Compote d'abricots au miel



JEUDI

Rillettes de carottes



Rôti de bœuf (CH)

Pommes colombines

Pois mange-tout



Entremets aux fruits

VENDREDI

Salade de carottes au persil



Saucisse à rôtir de veau aux oignons (CH)

Quinoa

Brocolis



Clémentines



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).