



Province du Brabant Wallon - Arrondissement de Nivelles - C.P.A.S. de Perwez

Menu Résidence Trémouroux

L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit !



Semaine	Dîner			Souper	
	Entrée	Plat	Dessert	Plat	Dessert
Lundi	Potage aux tomates*	Rôti de porc Jus à la moutarde à l'ancienne Potée(L) aux navets et potirons	Flan caramel	Salade aux œufs	Banane(AR) 🍌
12-oct-26					
Mardi	Potage aux brocolis*(AR)	Saucisse de veau Chou fleur à la crème Pomme de terre	Fruit frais*	Pain perdu	Yaourt aux fruits (AR)
13-oct-26					
Mercredi	Potage aux champignons*(F)	Cuisse de poulet Salade automnale "Chicons, salade de blés, haricots blancs à la mayonnaise*" frites	Mousse au chocolat	Filet de dinde fumé	Fruit frais*
14-oct-26					
Jeudi	Potage au céleri-rave*(AR)	Boulettes à la sauce tomate* Pâtes	Mousse aux spéculoos (HM) 🍪	Feuilleté au chèvre	Fruit frais*
15-oct-26					
Vendredi	Potage aux poireaux*(F)	Beignets de poisson 🐟 Sauce tartare Potée (L) au chou pointu*	Cornetto	Leerdammer	Pain d'épice
16-oct-26					
Samedi	Crème de potiron*	Filet de dinde Sauce au porto et raisins secs Pêche grillée au romarin Pommes de terre (L) roties aux herbes	Fruit frais*(AR)	Pâté crème	Fromage blanc demi-écrémé aux fruits
17-oct-26					
Dimanche	Potage aux panais*	Blanquette de veau à l'ancienne (champignon*(F), carotte*(F)(L), oignon* grelot, lardon, boulette) Purée de pomme de terre	Profiteroles au chocolat	Camembert	Fruit frais* (AR)
18-oct-26					
Dîners de remplacement	Lundi, mardi et mercredi		Jeudi 🌱	Vendredi, samedi et dimanche	
	Steak haché de bœuf Ratatouille* Pommes de terre nature (L)		Roulades d'aubergines (pâtes, aubergine, tomate, carotte, Emmental, oignon)*	Foie de veau Sauce au vin rouge Tomate*(F) au four Pommes de terre (L)	
Souper de remplacement	Cambozola/Choix salés et sucrés/Potage du jour				

**Produits de saison (*)**
Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie
Légumes: Aubergine, bette, betterave rouge, brocoli, butternut, carotte, céleri vert, céleri rave, cerfeuil, champignon, chou blanc, chou chinois, pakchoi, chou de Bruxelles, chou vert, chou-fleur, chou frisé, chou pointu, chou rave, chou rouge, concombre, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, haricot beurre, panais, patate douce, poireau, polivron, potiron, radis, laitues, salsifi, tomate, topinambour
Fruits: Poire, pomme, prune, raisin
Europe: clémentine, mandarine

**Produits issus de l'agriculture responsable (AR)**
Les pommes, les haricots verts, les bananes, la semoule de blé, le lait et l'huile d'olive que nous vous proposons au menu sont toujours issus de l'agriculture responsable.

**Produits locaux (L)**
Nos carottes, pommes, poires, pommes de terre, jambon et oeufs proviennent toujours de Belgique.

**Recette belge**

**Poisson issu de la pêche durable**

**Plat végétarien**

**Produits issus du commerce équitable**
Les bananes proposées au menu sont issues du commerce équitable.

Les produits servis frais sont indiqués comme suit: (F)
Les recettes "faites maison" sont indiquées comme suit: (HM)

Pour toutes questions concernant la composition des menus, la provenance des produits ou les allergènes: n'hésitez pas à contacter l'équipe de cuisine.

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

* = recette avec des légumes/fruits de saison