



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 chicons (F)	Duo de boudins Chou rouge* aux pommes* Pommes de terre nature (L)	Fruit frais*	Jambon cuit magistral (L)	Yaourt au sucre de canne (AR)
19-oct-26					
Mardi	Potage au chou de Savoie*	Escalope de porc Salsifis* à la crème Purée de pommes de terre (L)	Liégeois vanille	Maquée de la Ferme Mandelataire et cassonnade	Fruit frais* (AR)
20-oct-26					
Mercredi	Potage aux oignons et croutons	Repas Raclette	Tartes aux fruits rouges	Salade de bouilli	Fruit frais*
21-oct-26					
Jeudi	Potage aux légumes oubliés*	Macaroni au jambon, poireaux*(F) et fromage	Flan au chocolat	Grosse soupe	Biscuit "Petit Namurois"(AR)
22-oct-26					
Vendredi	Potage andalou (tomate, poivron)*	Filets de sole limande Sauce Nantua Potée aux carottes*(F)(L)	Glace stracciatella	Fromage de Maredsous	Mousse aux fraises (HM)
23-oct-26					
Samedi	Potage aux petits pois	Cordon bleu de dinde Sauce au boursin Courgettes*(F) sautées à la tomate Pommes de terre nature (L)	Fruit frais*	Mortadelle (porc)	Crème dessert à la vanille (AR)
24-oct-26					
Dimanche	Potage aux poireaux*(F) et au céleri*(F)	Rosbif Sauce au poivre et à la crème Chicons braisés (F) Croquettes de pomme de terre	Tarte au flan et abricots	Mimolette	Fruit frais* (AR)
25-oct-26					
Dîners de remplacement	Lundi, mardi et mercredi		Jeudi	Vendredi, samedi et dimanche	
	Lasagne de saumon aux épinards*		Falafel à la sauce tomate Riz	Escalope de dinde Compote de pommes*(L) Pommes de terre nature (L)	
Souper de remplacement	Cheddar/Choix salés et sucrés/Potage du jour				

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



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, poivron, potiron, radis, laitues, salsif,
tomate, topinambour

Fruits: Poire, pomme, prune, raisin
Europe : célestin, 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.