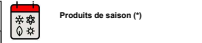




Province du Brabant Wallon - Arrondissement de Nivelles - C.P.A.S. de Perwez
Menu Résidence Trémouroux



L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit !



Produits de saison (*)

Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie

Légumes: Aubergine, bette, betterave, brocoli, carotte, céleri vert, chou chinois, chou pailé, chou-fleur, chou pointu, concombre, chou rave, courgette, épinard, fenouil, haricot vert, haricot beurre, navet, oignon, petit pois, poireau, pois mange-tout, radis rose, laitue, tomate

Fruits: Abricot, fruits rouges, melon, rhubarbe
Fleurier: asperges, asperges, asperges



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 toute question concernant la composition des menus, la provenance des produits ou les allergies, s'il vous plaît, contactez l'équipe de cuisine.

Semaine	Diner			Souper	
	Entrée	Plat	Dessert	Plat	Dessert
Lundi	Potage aux carottes*(AR)(L)	Cuisse de poulet Chou romanesco Pommes de terre (L)	Crème dessert à la vanille	Salade de poulet Andalou(L)	Fruit (F)*(AR)
31-août-26					
Mardi	Potage aux haricots blancs	Burger d'agneau Légumes couscous (carotte*, céleri, navet*, courgette*, pois chiches) Semoule de blé (AR)	Fruit (F)*	Salade niçoise	Crème dessert au chocolat (AR)
01-sept-26					
Mercredi	Potage au chou-fleur*(F)	Tomate au crabe Crudités de saison * "Iceberg, roquette, concombre" Frites	Glace	Salade de poulet mayonnaise	Fruit (F)*(AR)
02-sept-26					
Jeudi	Potage au potiron	Pâtes carbonara aux champignons* (F)	Fruit (F)*	Pain saucisse Moutarde	Maquée de la Ferme Mandelaire et cassonnade
03-sept-26					
Vendredi	Potage aux pois cassés	Filet de hoki Sauce au safran et vin blanc Potée (L) aux épinards*(AR)	Cornetto fraise	Leerdammer	Cocktail de fruits
04-sept-26					
Samedi	Minestrone * (carotte, haricot vert, tomate, pâtes)*	Saucisse de campagne Petits pois* et carottes*(F) Pommes de terre (L)	Fruit (F)*	Saucisson	Riz au lait
05-sept-26					
Dimanche	Potage au cerfeuil	Rosbif Sauce bordelaise (vin) Tomate*(F) au four Pomme de terre au beurre d'herbes	Éclair au chocolat	Gouda au cumin	Fruit (F)*(AR)
06-sept-26					
Dîners de remplacement	Lundi, mardi et mercredi		Jeudi	Vendredi, samedi et dimanche	
	Langue de bœuf à la sauce madère Purée de pommes de terre (L)		Omelette Haricots blancs à la sauce tomate Pommes de terre (L)	Filet de poulet Jus de volaille Chou-fleur* persillé Pommes de terre (L)	
Souper de remplacement	Pâté de campagne/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.