

Menu Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	2	3	4
5 Potage parmentier Penne sauce courgettes et petits pois Fruit (1)	6 Potage Cresson (1, 2, 3) Blanquette de dinde "à l'ancienne", boulgour Laitage (3) (2, 3)	7	8 Potage brunoise Pain de veau, duo de carottes, pommes natures Fruit (2, 4, 5)	9 Potage potiron (1) Filet de colin, fondu de poireaux, purée Laitage (3) (3, 4, 6)	10	11
12 Potage au chou (1) Tortellini ricotta épinard, sauce verte Fruit (2, 3, 5)	13 Potage aux navets (1) Vol au vent, pt. boulette et champignons, riz Laitage (3) (2, 3, 5)	14	15 Bouillon de légumes (1) Boudin blanc, compote de pommes, pommes natures Fruit (2, 3, 4, 5)	16 Potage Dubarry (1, 2, 3) Paupiette de veau, stoemp épinard Laitage (3) (2, 4, 5)	17	18
19 Potage carottes (1) Penne bolo végété, fromage rapé Fruit (1, 2, 3, 4)	20 Potage céleri rave (1) Carbonnade de porc "à la Flamande", ebyl Laitage (3) (1, 2, 3, 4)	21	22 Soupe aux champignons (1) Suprême de volaille, ch.fleur béchamel, pommes natures Fruit (2, 3, 4)	23 Potage poireaux curry (1, 2) Vol au vent de la mer, purée Laitage (3) (3, 4, 5, 7, 8)	24	25
26 Potage brocolis (1) Curry de légumes et lentilles, sauce curcuma et coco Fruit (1, 2, 3, 4, 9)	27 Soupe aux choux de BXL (1) Boulette sauce tomate, riz pilaw Laitage (3) (2, 4, 5)	28	29 Potage panais (1) Cordon bleu de dinde, petits pois, et carottes, P. natures Fruit (2, 3, 4, 5)	30 Potage butternut (1) Rôti de porc sauce champignons, purée de légumes Laitage (3) (2, 3, 4)	31	