



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2022

Du 01 au 04	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage du jour				
Repas		Potée Liégeoise saucisse de campagne	Cuisse de poulet compote pomme nature	Longe de porc sauce moutarde carotte croquette	Poisson meunière épinards purée
Dessert	Dessert du jour				

Du 07 au 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage du jour				
Repas	Vol au vent champignons Riz	Carbonnade de porc salsifis crème pomme noisette	Choucroute garnie pomme nature	Spaghetti bolognaise	Poisson sauce hollandaise chou-fleur purée
Dessert	Dessert du jour				

Du 14 au 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage du jour				
Repas	Saucisse fumé haricots sauce tomate purée	Carbonnades Flamande carotte croquette	Chicon au gratin pomme nature	Steak haché sauce champignons riz	Poisson aux petits légumes à la crème purée
Dessert	Dessert du jour				

Du 21 au 25	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage du jour				
Repas	Pates fromage jambon	Goulasch à la Hongroise chou-fleur béchamel purée	Cuisse de poulet compote de pêche pomme nature	Pain de viande Sauce chasseur chou rouge pomme noisette	Poisson au four sauce Nantua brocolis purée
Dessert	Dessert du jour				

Du 28	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Potage du jour				
Repas	Chausson de dinde ratatouille coquillettes				
Dessert	Dessert du jour				