



## INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

**Mai 2023**

Du 15 au 19/05	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes à la forestière	5 6 10 2	Crème	5 10 6
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de bœuf carotte riz	6 5 13 2 9	Biscuit	10 5 6 13
MERCREDI	Potage du jour	2	Saucisse de campagne macédoine mayo pomme nature	6 10 2 5 9	Fruit	
JEUDI	<b>Férié Ascension</b>					
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson petits légumes crème purée	11 6 5 2	Crème	5 6 10
Du 22 au 26/05	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Boudin blanc haricots verts purée	6 2 5	Biscuit	5 6 10 13
MARDI	Potage du jour	2	Lamelles de porc sauce Chasseur petits pois croquettes	6 9 13 5 8 2	Crème	5 6 10
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	9 6 5 8	Fruit	
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Crème	5 6 10
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou-fleur purée	11 6 2 10 5		
Du 29/05 au 02/06	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	<b>Lundi de Pentecôte</b>					
MARDI	Potage du jour	2	Oiseau sans tête sauce chasseur petits pois et carottes croquettes	6 9 13 5 8	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Carbonnade de porc haricots vert pomme nature	6 5 13 2 9	Biscuit	5 10 6 13
JEUDI						
VENDREDI						
05 au 09/06	POTAGE		REPAS		DESSERT	

LUNDI						
MARDI						
MERCREDI						
JEUDI						
VENDREDI						
<b>12 au 16/06</b>	<b>POTAGE</b>		<b>REPAS</b>		<b>DESSERT</b>	
LUNDI						
MARDI						
MERCREDI						
JEUDI						
VENDREDI						
<b>17 au 21/06</b>	<b>POTAGE</b>		<b>REPAS</b>		<b>DESSERT</b>	
LUNDI						
MARDI						
MERCREDI						
JEUDI						
VENDREDI						

Allergènes	Arachides	1	Céleri	2	Crustacés	3
	Lupin	4	Gluten	5	Lait	6
	Fruits à coque	7	Sulfites	8	Moutarde	9
	Œufs	10	Poisson	11	Sésame	12
	Soja	13	Mollusques	14		