



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

NOVEMBRE 2023

06 au 10/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes fromage jambon	5 6 10	Biscuit	5 6 10
MARDI	Potage du jour	2	Escalope de porc sauce curry ananas riz	6 5	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pomme nature	2 6 9	Crème	5 6
JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce chasseur macédoine mayo croquettes	6 2 10 5 8 13	Yaourt	6
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Fruit	
13 au 17/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Chausson de dinde ratatouille purée	6 13 10 9 5	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Gyros de porc petits pois pâtes	2 5 10	Yaourt	6
MERCREDI	Potage du jour	2	Chicon aux gratin pomme nature	5 6 2	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou-fleur purée	1 10 5 6 2	Biscuit	5 6 10
20 au 24/11	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Boudin blanc choux rouge purée	10 2 5	Biscuit	5 6 10
MARDI	Potage du jour	2	Gyros de porc petits pois pâtes	5 10	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	6 9	Yaourt	6

JEUDI	Potage du jour	2	Oiseau sans tête potée aux carottes	2 6 9 13	Crème	6 5
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce beurre citron brocolis purée	11 6 2 10 5 9	Fruit	

27/11 au 01/12	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Vol au vent champignons purée	6 2 5	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade à la Flamande haricots verts croquettes	13 9 5 2 8	Biscuit	5 6 10
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison lard saucisse pomme nature	2 6 9	Yaourt	6
JEUDI	Potage du jour	2	Steak haché sauce champignons coquillettes	6 5 10 9 13	Fruit	
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		