



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

MARS 2024

Du 04 au 08/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Porc au vent champignons purée			
MARDI	Potage du jour	2	Potée Liégeoise saucisse de campagne			
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature			
JEUDI	Potage du jour	2	Sauté de porc sauce curry petits pois riz			
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou- fleur purée			
Du 11 au 15/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Boudin blanc chou rouge purée	6 10 2 5	Yaourt	6
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de porc macédoine mayo croquettes	6 2 10 5 8 13	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pomme nature	2 6 9	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Steak haché sauce champignons pâtes	6 10 5	Crème	5 6
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Fruit	
Du 18 au 22/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pâtes fromage jambon	5 6 10	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de bœuf purée aux carottes	6 13 9 5	Biscuit	5 6 10
MERCREDI	Potage du jour	2	Chicons au gratin pomme nature	5 6 2	Yaourt	6

JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce tomate crudités pomme noisette	6 2 10 6 8 13	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson au four beurre citron blancs de poireaux purée	11 2 6 5 10	Biscuit	5 6 10
Du 25 au 29/03	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Saucisse fumée haricots sauce tomate purée	6 2	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Goulasch à la hongroise carottes riz	6 13 9 5	Biscuit	5 6 10
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet Archiduc pommes croquettes	9 6 5 2 8	Crème	6
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Nantua chou-fleur purée	11 3 10 6 8 5 14		

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		