



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

DECEMBRE 2024

Du 02 au 06/12	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Saucisse fumée haricots sauce tomates purée	6	Yaourt	6
MARDI	Potage du jour	2	Sauté de porc petits pois pomme noisette	6 13 9 5 8	Fruit	
MERCREDI	Potage du jour	2	Chicons au gratin pomme nature	6 5	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Yaourt	6
Du 09 au 13/12	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Cordon bleu de dinde ratatouille coquillettes		Biscuit	5 6 10
MARDI	Potage du jour	2	Carbonnade de porc carotte riz	6 13 9 5 10	Yaourt	6
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pomme nature	6 5	Fruit	
JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce chasseur macédoine mayo croquettes	10 5 2	Crème	6 10
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Nantua blanc de poireaux purée	11 3 10 6 8 5 14	Fruit	
Du 16 au 20/12	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Pates jambon fromage	5 10 6	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Potée à la Liégeoise saucisse de campagne	6 10	Biscuit	5 6 10

MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	9 6	Crème	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Escalope de porc sauce curry petits pois riz	2 5 6	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Beurre citron brocolis purée	5 11 2 10 6	Biscuit	5 6 10

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		