



INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

FEVRIER 2025

Du 03 au 07/02	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Saucisse fumée haricots sauce tomate purée	5 6		
MARDI	Potage du jour	2	Potée aux carottes jambon grillé	6		
MERCREDI	Potage du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	6 9	Yaourt	6
JEUDI	Potage du jour	2	Carbonnade de porc salsifis sauce béchamel pomme noisette	6 9 13 5 8	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 2 5	Biscuit	5 6 10
Du 10 au 14/02	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Boudin blanc chou rouge purée	6 13 5	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Escalope de porc sauce champignons riz	5 6 10	Yaourt	6
MERCREDI	Potage du jour	2	Choucroute maison pomme nature	2 5 6 10	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Spaghetti bolognaise	2 5 10	Yaourt	6
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Nantua chou-fleur purée	11 3 10 6 8 5 14	Fruit	
Du 17 au 21/02	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Potage du jour	2	Chausson de dinde ratatouille purée	6 9 10 5 13	Fruit	
MARDI	Potage du jour	2	Potée à la Liégeoise rôti de porc	6 10	Biscuit	5 6 10

MERCREDI	Potage du jour	2	Chicons au gratin pomme nature		Biscuit	5 6 10
JEUDI	Potage du jour	2	Boulettes sauce tomate macédoine mayo croquettes	6 13 5 9 8 10	Fruit	
VENDREDI	Potage du jour	2	Poisson sauce Hollandaise brocolis purée	5 11 2 10 6	Crème	6 5

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		