



## INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT MENUS REPAS CHAUDS

**MAI 2026**

Du 11 au 15/05	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Soupe du jour	2	Boudin blanc compote purée	6 5 13	Fruit	
MARDI	Soupe du jour	2	Sauté de dinde sauce champignons crème riz	6 5 8 13	Yaourt	6
MERCREDI	Soupe du jour	2	Oiseau sans tête salsifis à la crème pomme noisette	6 13 9	Biscuit	5 6 10
JEUDI	Féié					
VENDREDI	Soupe du jour	2	Poisson sauce beurre citron brocolis purée	10 6 5 11 2	Biscuit	5 6 10
Du 18 au 22/05	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Soupe du jour	2	Pâtes jambon fromage	5 6 10		
MARDI	Soupe du jour	2	Pêche au thon crudités salade de riz	11 10 9	Yaourt	6
MERCREDI	Soupe du jour	2	Sauté de porc sauce brune carotte pomme nature	6 9 13 5	Fruit	
JEUDI	Soupe du jour	2	Boulette sauce tomate petits pois mayo croquette	6 9 5 8 10	Biscuit	5 6 10
VENDREDI	Soupe du jour	2	Poisson au four blanc de poireau à la crème purée	11 6 5	Crème	6 10
Du 25 au 29/05	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Féié					
MARDI	Soupe du jour	2	Carbonnade de bœuf haricots vert croquette	6 9 13 5 8	Fruit	
MERCREDI	Soupe du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	6 9	Yaourt	6

<b>JEUDI</b>	Soupe du jour	2	Spaghetti bolognaise	10 5 2	Biscuit	5 6 10
<b>VENDREDI</b>	Soupe du jour	2	Poisson sauce hollandaise chou-fleur purée	5 11 2 10 6	fruit	

<b>Allergènes</b>	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		