INSTITUT SAINT-JOSEPH LIBRAMONT
MENUS REPAS CHAUDS

Décembre 2026

Du 30/11 au 4/12	POTAGE		REPAS		DESSERT	
LUNDI	Soupe du jour	2	Boudin choux rouge purée	6 13 5	Crème	6 10
MARDI	Soupe du jour	2	Carbonnade de bœuf carotte Pommes noisettes	6 1 13 10 5	Fruit	
MERCREDI	Soupe du jour	2	Cuisse de poulet compote pomme nature	6 9	Crème	6 10
JEUDI	Soupe du jour	2	Pain de viande sauce champignons riz	5 13 6	Fruit	
VENDREDI	Soupe du jour	2	Poisson sauce Nantua blancs de poireaux purée	6 11 2 5 3 13	Biscuit	6 5 10
Du 7 au 12/12	**POTAGE**		**REPAS**		**DESSERT**	
LUNDI	Soupe du jour	2	Saucisse de campagne haricots sauce tomate	6 10 5	Fruit	
MARDI	Soupe du jour	2	Escalope de dinde sauce curry ananas riz	6 5	Yaourt	6
MERCREDI	Soupe du jour	2	Chicons au gratin pomme nature	6 5		
JEUDI	Soupe du jour	2	Carbonnade de porc salsifis sauce béchamel croquettes	6 5 9 8	Fruit	
VENDREDI	Soupe du jour	2	Poisson aux petits légumes à la crème purée	6 11 5	Crème	6 10
Du 14 au 18/12	**POTAGE**		**REPAS**		**DESSERT**	
LUNDI	Soupe du jour	2	Pâtes fromage jambon	6 10 5	Biscuit	6 10 5
MARDI	Soupe du jour	2	Goulasch à la Hongroise poivrons riz	5 2	Fruit	
MERCREDI	Soupe du jour	2	Choucroute maison pdt nature	2 6 8	Fruit	

JEUDI	Soupe du jour	2	Boulettes sauce tomate macédoine mayo pomme noisette	6 9 5 8 10	Biscuit	6 5 10
VENDREDI	Soupe du jour	2	Poisson sauce Hollandaise chou-fleur purée	11 10 6 5	Yaourt	6

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		