



Nr de Gsm: Caro : 0489/27.33.99 (LIVREUR)

Mois de Septembre 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS A DOMICILE

Allergenes 1gluten 2crustacés 3œufs 4poissons 5arachide 6soja 7lait 8fruit à coque 9céleri 10moutarde
11 sésam 12 lupins 13mollusques 14sulfites

SEMAINE DU 31/08 AU 05 SEPTEMBRE 2026

31	Porc Shanghai, nouilles aux légumes (1.3.5.6.9)
01	Cuisse de canard, aux fruits des bois (1.7) Chicon braisé et Croquettes
02	Poivron farci, ratatouille et riz (1.3.6)
03	Steak emmenthal (1.3.7) Poêlé de légumes et pdt campagnardes,
04	Le tajine de rouget aux poivrons doux, semoule (1.2.4)

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

07	Pain de viande, stoemp aux légumes (1,3,7)
08	Rôti de porc Ibérique Viva maria, champignons crème (7) Pommes rissolées
09	Lapin aux lentilles Potée aux carottes
10	Grill burger aux poivres, salsifis a la crème (7) Homes Potatoes aux épices
11	Les filets de sole atlantique dugléré, gratin aux épinard (2.4.7)

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

14	Emincé de poulet aux curry, riz pilaf, poêlée de poivrons (7)
15	Navarin d'agneau, haricots verts (1) Pommes croquettes
16	Tomates farcies, pâtes grecques (1,7)
17	Buchette de veau cross & Blackwell, choux-fleurs (7) Pommes persillées
18	Cannelloni de saumon sauce creme, poêlée de courgette (4,7,10)

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

21	Joue de porc a l'ancienne, stoemp au légumes (1)
22	Côte d'agneau béarnaise, haricots princesse, pommes maxime (1.3.7)
23	Poulet à l'estragon, tomates au four, pommes rissolées (7)
24	Paupiette de veau, coulis de tomates, riz basmati aux légumes
25	Dos de cabillaud sauce ostendaise p persillée (2.4.6.7)

SEMAINE du 28 au 30 SEPTEMBRE 2026

28	Roti de porc prince orloff, pommes boulangère (7)
29	Paleron de veau oignons rôti, pomme sarladaise et navet poêlé au miel (7.9)
30	Émincé de poulet aux légumes croquant sauce aigre douce (6) Riz aux légumes



Nr de Gsm: Caro : 0489/27.33.99 (LIVREUR)

Mois de octobre 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS A DOMICILE

Allergenes 1gluten 2crustacés 3œufs 4poissons 5arachide 6soja 7lait 8fruit à coque 9céleri 10moutarde
11 sésam 12 lupins 13mollusques 14sulfites

SEMAINE DU 01 AU 02 octobre 2026

01	Boulette façon gd mère, jardinière de légumes et pomme nature (1)
02	Le filet de lingues en waterzooi, pdt nature (1.4.7.9)

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

05	Saucisse de campagne, choux-rouge, pommes nature (3.6.7)
06	L'ossobuco de veau et penne (1.7)
07	Le vol au vent purée (1.7)
08	Rôti de dinde à la moutarde, chou-fleur à la flamande (7.10) Pomme vapeur
09	La truite aux amandes, riz aux légumes (1, 4, 7, 8)

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

12	Suprême de poulet, sauce roquefort, tagliatelles (1,7,8)
13	Le jambonneau à la moutarde, chicon braisé (7.9.10) Pdt boulangère
14	Sauté de veau, sauce grand-mère, Pommes savoyarde (7)
15	Langue de bœuf sauce madere (1.7) Pommes vapeur
16	Les filets de soles atlantiques, sauce carapace, stoemp aux poireaux (2.4.7.9)

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2025

19	Chicons gratin, Pommes purée (3.7)
20	Suprême de pintadeaux aux champignons, pomme de terre en chemise au Thym
21	Steak Haché mimosa, salsifis à la crème, pommes nature (7)
22	Brochette de porc, ratatouille, riz (9)
23	La cassolette du pêcheur, aux légumes du Sud (1.2.4.7.9) Pommes nature et rouilles

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

26	Le duo de boudins, comptes de pomme et abricots pomme purée (1.3.5.6.7)
27	Blanquette de veau façon de nos grands-mères, (1.7.9.10) Riz créole
28	Cuisse de lapin en gibelotte (1) Pommes persillées
29	Boulettes sauce tomate, pommes sautée (7)
30	Le wok de scampi aux légumes Thai, nouilles sautées (2.3.7)



Nr de Gsm: Caro : 0489/27.33.99 : (LIVREUR)

Mois de Novembre 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS A DOMICILE

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

02	Carbonade de bœuf aux carottes, purée (1.3.7)
03	Cuisse de canard Vasco de gamma, pâtes (1)
04	Poulet aux curry, riz pilaf (7)
05	Ballotine de volaille sauce aux raisin, gratin de pdt et chicon braisé (1.3.7)
06	Gratin de cabillaud (2.3.4.7)

SEMAINE DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

09	½ Poussin Clamart, pommes nature (7)
10	Couscous royal à la marocaine (1,9,5)
11	Congé
12	Boulettes à la liégeoise, riz basmati (1.3.7)
13	Le pavé de saumon, sauce hollandaise, épinard et pomme nature (7)

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

16	Rôti de veau, sauce moutarde & estragon, jeunes carottes, (7.10) Pommes boulangères
17	Civet de marcassin compote d'airelle et pomme pins (1,9)
18	Goulasch de porc à la hongroise, pâtes farfalle (1,9, 10)
19	Bouchée à la reine, pommes duchesse (1.3.7)
20	Le filet de lieu sauce vin blanc riz aux légumes (4.7)

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

23	Brochette d'agneau, haricots verts (1.7) Gratin de pommes de terre, jus au thym
24	Choux farci pâtes grecques (1.7.8)
25	Pennes au jambon et fromage (1.3.7)
26	Poulet schifoulou du Kasaï, riz pilaf (6.9)
27	Poisson pané et stoemp aux épinard (1.3.4.7)
30 NOVEMBRE 2026	
30	Blanquette de veau marengo (1.5.9.10) Riz basmati



Nr de Gsm: caro 0489/27.33.99 (LIVREUR)

Mois de Décembre 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS A DOMICILE

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 01 AU 04 DECEMBRE 2026

01	Schnitzel à la viennoise, tomates au four (1,3,7) Pâtes fraîches
02	Saucisse brabançonne, stoemp à la bruxelloise (1.3.7)
03	Lasagne bolognaise du chef (1.3.7.9)
04	La cassolette du pêcheur Gratinée (cabillaud, moules et crevettes roses)(1.2.7.9)

SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

07	Chicons au gratin, purée de pommes de terre (1.7)
08	Ballotine de dinde farcie aux marrons sauce au chocolat amer Pomme gaufrette poire au vin et chicon braisé (1.3.7.8.9)
09	Carbonnade de bœuf à la bière brune (1) Pommes nature
10	Chipolata trio de légumes (1.3.7) Pommes nature
11	Le wok de scampi et légumes thaï Nouilles (1.2.6.9)

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

14	Tranche de poitrine de porc choux rouges aux pommes (3.7) Purée
15	Poulet pékin, riz cantonnais (5.6.8.9)
16	Cordon bleu de dinde, farfalle (1.3.7)
17	Jambonnette de poulet aux raisins, pommes maxime
18	Les filets de sole atlantique sauce vin blanc épinard en banches et pomme purée (1.3.4.7)

Notre restaurant sera fermé du 19 décembre 2026 au 03 Janvier 2027 inclus



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Janvier 2027

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergenes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 04 AU 08 JANVIER 2027

04	Chicon au gratin purée (1,3,7)
05	Effiloché de boeuf de bœuf aux oignons et Basilic (7) Riz
06	Duo de boudin compote purée (1.3.7)
07	Rôti de Dinde brocolis à la crème (7) Pommes sautées
08	Le cabillaud Florentine pdt nature (1.4.7)

SEMAINE DU 11 AU 15 JANVIER 2027

11	Saucisse de campagne (1.3.7) Potée aux sept légumes
12	Civet de marcassin, purée de céleri et airelle (1.3.7.9)
13	Steak haché de bœuf, sauce béarnaise, tomates au four (1.3.7.9) Home style potatoes
14	Jambonnette de poulet aux raisins (1.3.7) Gratin de pommes de terre
15	Le gratin de poissons pomme purée (1.3.4.7)

SEMAINE DU 18 AU 22 JANVIER 2027

18	Spiring, potée hivernale (1.3.7)
19	Choucroute à l'alsacienne 4 viandes (3.7) Purée
20	Boulettes de volaille petits pois/carottes (1.7) Pommes nature
21	Carbonnade à la flamande (1) Pommes nature
22	La truite aux amandes riz (1.4.7.8)

SEMAINE DU 25 AU 29 JANVIER 2027

25	Blanquette de veau, pommes nature (1.7.9)
26	Osso bucco de veau, tomates, Tagliatelles (1.7)
27	Le poulet à l'estragon, purée et salsifi (1.3.7)
28	Navarin d'agneau aux légumes (1.9) Pâtes grecques
29	L'aile de raie au beurre blanc, purée (3.7)



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Février 2027

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1gluten 2crustacés 3œufs 4poissons 5arachide 6soja 7lait 8fruit à coque 9céleri 10moutarde
11 sésam 12 lupins 13mollusques 14sulfites

SEMAINE DU 01 AU 05 FEVRIER 2027

01	Poivrons farci, riz et ratatouille (9)
02	Saltimboca de veau, parme, sauge et mozzarella (1.3.7) Pâtes
03	Bouchée à la reine, Pomme sautée (1.7)
04	Escalope de dinde, épinards à la crème (7) Pommes rissolées
05	Le filet de rouget a l'orientale semoule (1.4)

SEMAINE DU 08 AU 12 FEVRIER 2027

08	Brochette de poulet à la provençale, Riz pilaf (8)
09	Hamburger de bœuf béarnaise, Pommes gaufrettes (1.3.7)
10	Hachis parmentier de bœuf (1.3.7)
11	Le steak suisse pané, chicons braisés (1.3) Pommes nature
12	Le pavé de saumon a la méditerranéenne, ebly (1.4.8)

SEMAINE DU 15 AU 19 FEVRIER 2027

15	Pain de veau, ratatouille niçoise, purée (1.3.7.9)
16	Effiloché d'agneaux au curry doux et courgettes (1.7) Riz basmati
17	Escalope de porc au marsala, tomates grillées (1) Croquettes
18	Cuisse de poulet rôti, salade de blé (3.7) Purée
19	Le filet de lieu Noir sauce Vin Blanc, poireaux a la crème (1.4.7) Pdt nature

SEMAINE DU 22 AU 26 FEVRIER 2027

22	Le duo de boudin, compote de pomme, (1.3.7) Pommes sautées
23	Blanquette de veau marengo, penne (1.9)
24	Chou farci à la turque, riz pilaf
25	Steak emmental, carottes vichy, purée (1.3.7)
26	La paella aux fruits de mer (2.4.9)



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Mars 2027

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 01 AU 05 MARS 2027

01	Hamburger de bœuf sauce poivre, salade composée, (1, 3, 7, 10) Pommes rissolées (7)
02	Les joues de porc confites, pommes persillées (1)
03	Poulet rôti, compote, pommes gaufrettes (1)
04	Rôti veau orloff, tagliatelles aux œufs (1, 7, 3,)
05	Beignet de cabillaud, stoemp aux épinard (1, 3, 7, 4)

SEMAINE DU 07 AU 11 MARS 2027

07	Crêpinette de porc et choux de Bruxelles, pommes nature (3, 9)
08	Lapin à la bière brune et au spéculoos, (1,8) Pommes paillasson
09	Lasagne bolognaise (1,3,7,9)
10	Le tajine de poulet aux épices douces et semoule (1)
11	Wok de scampis aux légumes, riz (7, 2)

SEMAINE DU 15 AU 19 MARS 2027

15	Piccata de poulet à la sauge, choux de Bruxelles, pommes nature (7)
16	Blanquette de veau, riz pilaf (1, 7, 9)
17	Pennes jambon-fromage (1, 3, 7)
18	Brochette Kefta d'agneau, haricots princesse, Croquettes (1, 6, 10)
19	Le cabillaud à l'ostendaise purée (1, 2, 3, 4, 7,)

SEMAINE DU 22 MARS AU 26 mars 2027

22	Les chicons au gratin purée (1, 3, 7)
23	Poulet au curry de madras, lait de coco, Riz basmati (7)
24	Cordon bleu viva maria, tagliatelles (1, 3, 7,)
25	Poivrons farcis, purée (3, 7)
26	Le pavé de saumon béarnaise, salade et pommes sautée (1, 3, 4, 5,7, 9, 10)

SEMAINE DU 29 au 31 mars 2027

29	Carbonnade à la bière brune, Pommes nature (1, 9,)
30	Roti de porc cross et blackwell, duo de courgettes (1, 7) Pommes gaufrettes
31	Rôti de veau, pommes persillées (3.7) Choux-fleurs à la flamande



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois d'Avril 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 01 AU 03 AVRIL 2026

01	Rôti de veau, pommes persillées Choux-fleurs à la flamande (3, 7)
02	Effiloché d'agneau au thym, haricots beurre, Gratin dauphinois (3.7.9)
03	Gratin de Poisson à l'ostendaise (1,3,4,7,9)

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

06	LUNDI DE PÂQUES
07	Cordon bleu, coulis de Tomates/basilic pâtes (1,6)
08	La saucisse de campagne, potée aux poireaux (3,6,7)
09	Poussin, petits pois à la française, Pommes vapeur (7)
10	Fish stick stoemp aux épinard (1,4,3,7)

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL 2026

13	Pain de viande, carottes vichy, pommes vapeur (3.6.9)
14	Sauté de veau marengo, tomates et chicon grillés, croquettes (1)
15	Les boulettes à la liegeoise, riz aux légumes (3.6.9)
16	Blancs de poulet pizaiola, salade de blé et pommes rissolées(3.10)
17	Le filet de sole atlantique à l'ostendaise pomme purée (1.3.4.7.9)

SEMAINE DU 20 AVRIL AU 24 avril 2026

20	Jambon braisé stoemp aux légumes (3.7)
21	Goulash hongroise, riz (1,9)
22	Hamburger de bœuf béarnaise, haricots princesse, Croquettes (1.3.5.6.9)
23	Filet de poulet à la krieg, Pommes persillées
24	Le waterzooi de poissons aux petits légumes pdt nature (1.4.7.9)

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 30 avril 2026

27	Saucisse de campagne choux rouge aux pommes pomme persillées (3.6.9)
28	Chicon au gratin, purée (1.3.7)
29	Le schnitzel de porc, choux fleurs sauce béchamel (1,7) Pommes rissolées
30	Poissons pané sauce tartare et potée aux épinard (1.3.4.6.7.8.9)

01	Fête du TRAVAIL
----	-----------------

Gsm: Caro: 0489 27 33 99: (LIVREUR)

Mois de Mai 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1gluten 2crustacés 3œufs 4poissons 5arachide 6soja 7lait 8fruit à coque 9céleri 10moutarde
11 sésam 12 lupins 13mollusques 14sulfites

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

04	Saucisse, choux de Bruxelles (1.3.7) Pommes rissolées
05	Cuisse de canard à l'orange, croquettes (1)
06	Le navarin d'agneau (1.6.9) semoule
07	Roti de dinde, poireaux a la creme et pdt nat (7)
08	Wok de scampi riz (1.2.6.9.11)

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

11	Emincé de bœuf aux jeunes oignons, Riz basmati aux légumes
12	Cuisse de lapin grand-mère, Gratin de pdt (1,3,7)
13	Le vol au vent pomme purée (1.3.7)
14	congé
15	Gratin de cabillaud au passendael (1.4.7)

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

18	Tajine de poulet au épices et citron confit, Semoule (1)
19	Les boulettes sauce aux sirops de liège, chicons braisés (1.3.6.7.9) Pommes rissolées
20	Rôti de veau orloff, brocolis et gratin de pommes de terre (3.6.7)
21	Brochettes d'agneau pates grecques et ratatouille (9)
22	Le filet de lieu en waterzooi riz (1.4.7)

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

25	Congé
26	Emincé de volaille, aigre doux, riz au safran
27	Hamburger, potée aux poireaux (1.3.7.9)
28	Cordon a la milanaise Tagliatelle et sauce tomates (1.3.7)
29	Les pêches au thon salade de pdt (4.6.10)



Nr de Gsm: Caro: 0489 27 33 99: (LIVREUR)

Mois de Juin 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1gluten 2crustacés 3œufs 4poissons 5arachide 6soja 7lait 8fruit à coque 9céleri 10moutarde
11 sésame 12 lupins 13mollusques 14sulfites

SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

01	Les chicons au gratin (1.3.7)
02	Le duo de boudin compote d'abricot, pomme purée (1.3.7)
03	Rôti de veau, sauce champignons, Bouquetière, pommes vapeur (7)
04	Escalope de dindonneau, mixte de choux (1) Galette de pomme de terre
05	La paella aux fruits de mer (2.4.5)

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

08	Les ravioles façons ossobuco (1.3.7)
09	Le pain de viande, stoemp aux carottes (1.3.7)
10	Escalope de dinde, poireaux à la crème et pomme nature (7)
11	Les brochettes d'agneau, salade de tomates, pomme pin (1.10)
12	Le dos de saumon au petit légumes purée (4,7,9)

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

15	Cuisse de poulet, ratatouilles, pâtes grecques (1, 7, 9)
16	Les boulettes de volaille au serrano, jardinier de légumes du Sud
17	Saucisse de campagne gratin de courgettes (1.3.7)
18	Le poulet fermier, petit pois à la française (7) Pommes boulangère
19	Filet de sole atlantique à l'ostendaise pomme purée(1.3.4.7.9)

SEMAINE du 22 JUIN AU 26 JUIN 2026

22	Poulet aux légumes chinois , riz basmati (6.9.11)
23	Cote d'agneau Holly, haricots beurre et gratin dauphinois (6.7.9)
24	Courgettes farcies, pommes nature (1.6)
25	Le rôti de veau aux champignons, salade de blé et pomme boulangère (7.10)
26	Les scampi et calamar aux légumes thaï sauce curry lait de coco (2,6,7,9,11)

Le 29 et 30 JUIN 2026

29	Les chipolatas aux tomates séchées, stoemps aux carottes (1.3.7)
30	Oiseau sans tête, salsifis a la crème et pomme purée



Gsm: Caro: 0489 27 33 99: (LIVREUR)

Mois de Juillet 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 01 AU 04 juillet 2026

01	Le duo de brochettes, haricot vert et gratin dauphinois (3.7)
02	Le couscous royal au pilon et kefta de volaille ,(1,9)
03	La joue de veau cuite a basse T° poellée de légumes (1,3.7) Pomme purée
04	Le poulpe Grillé a la basquaise (6.9.13) riz

SEMAINE DU 07 AU 11 Juillet 2026

07	Chicons au gratin, purée de pommes de terre (1.3.7.9)
08	Carbonnade de bœuf à la bière brune (1) Pommes nature
09	La dinde farcie aux aromates (3.6.7.9) Pomme gaufrette et tomates grillées (1)
10	Chipolata trio de légumes (1.3.7) Pommes nature
11	le wok de scampi et légumes thaï Nouilles (1.2.7)

Fermeture annuelle du 12 au 26 juillet inclus

SEMAINE DU 27 AU 31 juillet 2026

27	Le suprême de pintadeaux a la kriek (1) Riz basmati
28	Lasagne du chef (1.3.7.9)
29	Le vol au vent pomme purée (1.3.7.9)
30	Les poivrons farci, ratatouilles et pates greques (1.3.9)
31	Les filet de sole a l'ostendaise, pomme purée (1.3.4.7.9)



Nr de Gsm: caro 0489/27.33.99: (LIVREUR)
Mois de Août 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT LIVRES A DOMICILE a 11 euros TTC

Allergènes 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poissons 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque 9 céleri 10 moutarde
11 sésame 12 lupins 13 mollusques 14 sulfites

SEMAINE DU 03 AU 07 AOUT 2026

03	Le duo de boudin compote de pomme et purée (1.3.7.9)
04	Blanc de poulet sauce à l'estragon, pommes sautées et haricot beurre (1.7)
05	Pain de veau, bouquetière de légumes (1.3.7.9) Pommes persillées
06	Merguez, semoule et ratatouille (1.6.9)
07	Pennes au saumon fumé et frais crème herbes (1.4.3.7)

SEMAINE DU 10 AU 14 AOUT 2026

10	Cordon bleu à l'italienne, tagliatelles (1.3.7)
11	Saucisse de campagne, gratin de brocolis, (1.3.6.7) Pommes nature
12	Cuisse de poulet, ratatouille niçoise, riz (9)
13	Roti de dinde, sauce aux champignons pommes purée (3.7)
14	Filet de colin pané, épinards frais et pomme purée (1.3.4.7)

SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT 2026

17	Crêpinette de veau, petits pois à la française (7) Pommes nature
18	Waterzooi de volaille riz (1.7.9)
19	Lasagne bolognaise (1.3.7.9)
20	Brochette de bœuf, salade de saison (3.10) Pommes nature aux oignons braisés
21	Le filet de lieu sauce vin blanc pommes nature et poireaux à la crème (4.7.14)

SEMAINE DU 24 AU 28 AOUT 2026

24	Brochette d'agneau, courgette et pommes röstis (1)
25	Poulet, sauce milanaise, fusilli (1.3.7)
26	Le lard grillé, trio de légumes, pommes aux épices
27	Boulette de veau et Cannelloni ricotta épinard (1.3.6.7.9)
28	Le gratin de poissons et moules, pomme purée (1.2.3.4.7.9)

LUNDI 31 AOUT 2026

24	Les chicons au gratin pomme purée (1.3.7)
----	---