



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

Mois de Septembre 2025

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

SEMAINE DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

01	Poivron farci, ratatouille et riz
02	Cuisse de canard, aux fruits des bois Chicon braisé et Croquettes
03	Porc Shanghai, nouilles aux légumes
04	Steak emmenthal Poêlé de légumes et pdt campagnardes,
05	La tajine de rouget aux poivrons doux, semoule

SEMAINE DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

08	Le sauté d'agneau aux aromates romarins, tomates pates grecques
09	roti de porc Ibérique Viva maria, champignons crème Pommes rissolées
10	Lapin aux lentilles Potée aux carottes
11	Grill burger aux poivres, salsifis a la crème Homes potatoes aux épices
12	Les filet de sole atlantique dugléré, gratin aux épinard

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

15	Tomates farcies, pâtes grecques
16	Emincé de poulet aux curry, riz pilaf, poêlée de poivrons
17	Navarin d'agneau, haricots verts Pommes nature
18	Buchette de veau cross & Blackwell, choux-fleurs Pommes persillées
19	Tournedos de saumon sauce hollandaise, poêlée de courgette pomme nature

SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

22	Joue de porc a l'ancienne, stoemp au légumes
23	Poulet à l'estragon, tomates au four, pommes rissolées
24	Côte d'agneau choron, haricots princesse, pommes maxime
25	Poivrons farcis, coulis de tomates, riz basmati
26	Dos de cabillaud sauce ostendaise p persillée

le 29 et 30 SEPTEMBRE 2025

29	Émincé de poulet au curry de madras et lait de coco Riz aux légumes
30	Boulette façon gd mère, jardinière de légumes et pomme nature



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

Mois de octobre 2025

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

SEMAINE DU 01 AU 03 octobre 2025

01	Roti de porc prince orloff, pommes boulangère
02	Joue de bœuf oignons roti, pomme saladaise et navet poellé au miel
03	Le filet de lingues en waterzooi, pdt nature

SEMAINE DU 06 AU 11 OCTOBRE 2025

06	Saucisse de campagne, choux-rouge, pommes nature
07	Brochette d'agneau, haricots beurre Gratin dauphinois
08	Le vol au vent purée
09	Rôti de dinde à la moutarde, chou-fleur à la flamande Pomme vapeur
10	La truite aux amandes, riz aux légumes

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

14	Suprême de poulet, sauce roquefort, tagliatelles
15	Emincé de porc sauce aigre doux, Riz basmati
16	Sauté de veau, sauce grand-mère, Pommes savoyarde
17	Suprême de dindonneau, petits pois à la française Pommes vapeur
18	Les filets de soles atlantiques, sauce carapace, stoemp aux poireaux

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

21	Chicons gratin, Pommes purée
22	Cuisse de poulet aux champignons, pomme de terre en chemise au Thym
23	Steak Haché mimosa, salsifis à la crème, pommes nature
24	Brochette de porc, ratatouille, riz
25	La cassolette du pêcheur, aux légumes du Sud Pommes nature et rouilles

SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

27	Les carbonnades de bœuf aux carottes pomme purée
28	Blanquette de veau façon de nos grands-mères, Riz créole
29	Cuisse de lapin en gibelotte, Pommes persillées
30	Boulettes sauce tomate, pommes sautée
31	Le wok de scampi aux légumes Thai, nouilles sautées



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

Mois de Novembre 2025

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

SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

03	Le duo de boudin noir et blanc compote purée
04	Cuisse de canard vasco de gamma, pâtes
05	Poulet aux curry, riz pilaf
06	Le suprême de pintadeaux sauce aux raisin, gratin de pdt et chicon braisé
07	Gratin de cabillaud

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

10	½ Poussin Clamart, pommes nature
11	Congé
12	Couscous royal à la marocaine
13	Boulettes à la liégeoise, riz basmati
14	Le pavé de saumon , sauce hollandaise, épinard et pomme nature

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

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

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

24	Poulet schifoulou du Kasaï, riz pilaf
25	Choux farci pâtes grecques
26	Pennes au jambon et fromage
27	Brochette d'agneau, haricots coupés Gratin de pommes de terre
28	Poisson pané et stoemp aux épinard



Nr de Gsm: caro 0489/27.33.99 (LIVREUR)

Mois de Décembre 2025

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

SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

01	Schnitzel à la viennoise, tomates au four Pates fraiche
02	Saucisse brabançonne, stoemp a la bruxelloise
03	Lasagne bolognaise du chef
04	Blanquette de veau marengo Riz basmati
05	La cassolette du pêcheur Gratinée (cabillaud, moules et crevettes roses)

SEMAINE DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

08	Chicons au gratin, purée de pommes de terre
09	Carbonnade de bœuf à la bière brune Pommes nature
10	La dinde farcie aux marrons sauce au chocolat amer Pomme gaufrette poire au vin et chicon braisé
11	Chipolata trio de légumes Pommes nature
12	le wok de scampi et légumes thaï Nouilles

SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

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

Notre restaurant sera fermé du 20 décembre 2025 au 04 Janvier inclus 2026



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Janvier 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

05	Chicon au gratin purée
06	Duo de boudin compote purée
07	Effiloché de boeuf de bœuf aux oignons et Basilic Pommes sautée
08	Rôti de Dinde brocolis à la crème Pommes sautées
09	Le gratin de poissons pomme purée

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

12	Saucisse de campagne Potée aux sept légumes
13	Civet de marcassin, purée de céleri et airelle
14	Steak haché de bœuf, sauce béarnaise, tomates au four Home style potatoes
15	Jambonnette de poulet aux raisins Gratin de pommes de terre
16	Le cabillaud Florentine

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

19	Carbonnade à la flamande Pommes nature
20	Choucroute à l'alsacienne 4 viandes Purée
21	Boulettes de viande petits pois/carottes Pommes nature
22	Spring, potée hivernale
23	La truite aux amandes

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

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



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Février 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

02	Poivrons farci, pates greuque et ratatouille
03	Chicon au gratin Pomme purée
04	Bouchée à la reine, Pomme sautée
05	Escalope de dinde, épinards à la crème Pommes rissolées
06	Le filet de rouget a l'orientale

SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

09	Hamburger de bœuf béarnaise Pommes gaufrettes
10	Brochette de poulet à la provençale Riz pilaf
11	Hachis parmentier de bœuf
12	Le steak suisse pané, chicons braisés Pommes nature
13	Le pavé de saumon a la méditerranéene

SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

16	Effiloché d'agneaux au curry doux et courgettes Riz basmati
17	Pain de veau, ratatouille niçoise, tagliatelles
18	Escalope de porc au marsala, tomates grillées Croquettes
19	Cuisse de poulet rôti, salade de blé Purée
20	Le filet de lieu Noir sauce Vin Blanc, poireaux a la crème

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

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



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois de Mars 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

02	Hamburger de bœuf sauce poivre, salade composée Pommes rissolées
03	Les joues de porc confites, pommes persillées
04	Poulet rôti, compote, pommes gaufrettes
05	Rôti veau orloff, tagliatelles aux œufs
06	Beignet de cabillaud, stoemp aux épinard

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

09	Crêpinette de porc et choux de Bruxelles, pommes nature
10	Le tajine de poulet aux épices douces et semoule
11	Lasagne bolognaise
12	Lapin à la bière brune et au spéculoos, Pommes paillasson
13	Wok de scampis aux légumes, riz

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

16	Pennes jambon-fromage
17	Blanquette de veau, riz pilaf
18	Picata de poulet à la sauge, choux de Bruxelles, pommes nature
19	Brochette Kefta d'agneau, haricots princesse, Croquettes
20	Le cabillaud à l'otsendaise

SEMAINE DU 23 MARS AU 27 mars 2026

23	Les chicons au gratin purée
24	Poulet au curry de madras, lait de coco, Riz basmati
25	Cordon bleu viva maria, tagliatelles
26	Poivrons farcis, purée
27	Le pavé de saumon béarnaise, salade et pommes sautée

LES 30 et 31 mars 2026

30	Carbonnade à la bière brune, Pommes nature
31	Roti de porc cross et blackwell, duo de courgettes Pommes gaufrettes



Nr de Gsm: Caro 0489.27.33.99: (LIVREUR)

Mois d'Avril 2026

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT SERVIS TOUS LES JOURS

LIVRAISON A DOMICILE a 11 euros TTC

SEMAINE DU 01 AU 03 AVRIL 2026

01	Rôti de veau, pommes persillées Choux-fleurs à la flamande
02	Effiloché d'agneau au thym, haricots beurre, Gratin dauphinois
03	Gratin de Poisson a l'ostendaise

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

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

SEMAINE DU 13 AVRIL AU 17 AVRIL 2026

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

SEMAINE DU 20 AVRIL AU 24 avril 2026

20	Jambon braisé stoemp aux légumes
21	Goulash hongroise, riz
22	Hamburger de bœuf béarnaise, haricots princesse, Croquettes
23	Filet de poulet à la kriel, Pommes persillées
24	Le waterzooi de poissons aux petits légumes pdt nature

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 30 avril 2026

27	Saucisse de campagne choux rouge aux pommes pomme persillées
28	Chicon au gratin, purée
29	Le schnitzel de porc, choux fleurs sauce béchamel Pommes rissolées
30	Poissons pané sauce tartare et potée aux épinard
01	Fête du TRAVAIL



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

Mois de Mai 2026

Menu livré a domicile POTAGE ET UN DESSERT TOUS LES JOURS

11 euros TTc

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

04	Saucisse, choux de Bruxelles Pommes rissolées
05	Cuisse de canard à l'orange, croquettes
06	Le navarin d'agneau Riz aux légumes,
07	Roti de dinde, poireaux a la creme et pdt nat
08	Wok de scampi

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
13	Le vol au vent pomme purée
14	congé
15	Gratin de cabillaud au passendael

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

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

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

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



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

Mois de Juin 2026

**Menu livré a domicile POTAGE ET UN DESSERT TOUS LES JOURS
11 euros TTC**

SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

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

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

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

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

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

SEMAINE du 22 JUIN AU 26 JUIN 2026

22	Poulet aux légumes chinois , riz basmati
23	Cote d'agneau Holly, haricots beurre et gratin dauphinois
24	Courgettes farcies, pommes nature
25	Le rôti de veau aux champignons, salade de blé et pomme boulangère
26	Les scampi et calamar aux légumes thaï sauce curry lait de coco

Le 29 et 30 JUIN 2026

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



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

Mois de Juillet 2026

Menu livré a domicile POTAGE ET UN DESSERT TOUS LES JOURS

11 euros TTc

SEMAINE DU 01 AU 04 juillet 2026

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

SEMAINE DU 07 AU 11 Juillet 2026

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

Fermeture annuelle du 12 au 26 juillet inclus

SEMAINE DU 27 AU 31 juillet 2026

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



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

UN POTAGE ET UN DESSERT SONT livré a domicile TOUS LES JOURS

SEMAINE DU 03 AU 07 AOUT 2026

03	Le duo de boudin compote de pomme et purée
04	Blanc de poulet sauce a l'estragon, pommes sautée et haricot beurre
05	Pain de veau, bouquetière de légumes Pommes persillées
06	Merguez, semoule et ratatouille
07	Pennas au saumon fumé et frais crème herbette

SEMAINE DU 10 AU 14 AOUT 2026

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

SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT 2026

17	Crêpinette de veau, petits pois à la française Pommes nature
18	Waterzooi de volaille
19	Lasagne bolognaise
20	Brochette de bœuf, salade de saison Pommes nature aux oignons braises
21	Le filet de lieu sauce vin blanc pommes nature et poireaux a la crème

SEMAINE DU 24 AU 28 AOUT 2026

24	Brochette d'agneau, pommes röstis
25	Poulet, sauce milanaise, fusilli
26	Le lard grillé, trio de légumes, pommes aux épices
27	Boulette de veau et Cannellonis ricotta épinard
28	Le gratin de poissons et moules, pomme purée

LUNDI 31 AOUT 2026

24	Les chicons au gratin pomme purée
----	-----------------------------------