

# Menu Adulte

— Des plats savoureux, équilibrés et de saison —

Du 2 novembre au 11 décembre 2026

## Semaine 1

*Du 2 au 6 Novembre 2026*

| Lundi 2 novembre | Mardi 3 novembre | Jeudi 5 novembre | Vendredi 6 novembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Congé | **Soupe paysanne**<br>**Plat :** Saucisse, compote et purée<br>**Dessert :** Cake au yaourt | **Potage :** Potage à l'oignon<br>**Plat :** Boulettes sauce liégeoise, pommes duchesse et carottes Vichy<br>**Salade :** Salade chinoise<br>**Dessert :** Cookies au chocolat blanc et au citron | **Potage :** Velouté de potimarron<br>**Plat :** Dahl de lentilles corail, patate douce et chou-fleur, riz basmati<br>**Salade :** Salade César au poulet croustillant<br>**Dessert :** Moelleux au chocolat |

## Semaine 2

*Du 9 au 13 Novembre 2026*

| Lundi 9 novembre | Mardi 10 novembre | Jeudi 12 novembre | Vendredi 13 novembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Tenders de poulet, salade et frites | Soupe de poireaux<br>**Entrée :** Galette de courgettes au saumon fumé<br>**Plat :** Poulet à l'ananas, petits légumes et riz<br>**Dessert :** Crêpes | Potage Dubarry<br>**Plat :** Assiette pitta grecque, crudités et potatoes<br>**Salade / Plat sup. :** Salade à la feta et Houmous<br>**Dessert :** Moelleux au chocolat | **Potage :** Soupe de légumes de saison<br>**Plat :** Saucisse de campagne, stoemp aux poireaux et carottes<br>**Plat sup. :** Tasty Crousty maison (riz, poulet croustillant, sauce maison et oignons frits)<br>**Dessert :** Tarte aux pommes maison |

## Semaine 3

*Du 16 au 20 Novembre 2026*

| Lundi 16 novembre | Mardi 17 novembre | Jeudi 19 novembre | Vendredi 20 novembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Pâtes au pesto | **Soupe de navets** aux éclats de maïs<br>**Plat :** Poisson à la florentine et purée<br>**Dessert :** Panna cotta | **Potage :** Potage carotte-cumin<br>**Plat :** Couscous au poulet et merguez<br>**Dessert :** Gâteau aux amandes | Soupe à l'oignon<br>**Plat :** Blanquette de poulet aux champignons et carottes, riz pilaf<br>**Plat sup. :** Ramen au poulet et légumes<br>**Dessert :** Crumble pommes-poires à la cannelle |

## Semaine 4

*Du 23 au 27 Novembre 2026*

| Lundi 23 novembre | Mardi 24 novembre | Jeudi 26 novembre | Vendredi 27 novembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Pâtes aux quatre fromages | **Potage / Entrée :** Crème de tomate et potiron<br>**Plat :** Pain de viande, pommes de terre tournées et légumes rôtis<br>**Dessert :** Cake marbré | **Potage :** Potage au cerfeuil<br>**Plat :** Fish and chips, sauce tartare, purée aux herbes et crudités<br>**Plat sup. :** Croque au brie, jambon d'Ardenne, poire caramélisée et sirop de Liège, accompagné de crudités<br>**Dessert :** Crème brûlée | Velouté de panais et pommes<br>**Plat :** Moussaka de pommes de terre et viande hachée, salade de chou blanc<br>**Salade / Plat sup. :** Wrap croustillant au poulet, crudités et sauce yaourt<br>**Dessert :** Gâteau au yaourt et citron |

## Semaine 5

*Du 30 Novembre au 4 Décembre 2026*

| Lundi 30 novembre | Mardi 1er décembre | Jeudi 3 décembre | Vendredi 4 décembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Pain pita et frites | **Potage :** Potage aux choux de Bruxelles<br>**Plat :** Poulet au curry et nouilles<br>**Dessert :** Muffins aux pépites de chocolat | **Potage :** Potage au chicon<br>**Plat (Adulte & Enfant) :** Roulade ardennaise, chou-fleur gratiné et pommes de terre rissolées<br>**Salade / Plat sup. :** Salade au camembert pané<br>**Dessert :** Gaufre de Liège | **Potage :** Velouté de chou-fleur au curry doux<br>**Plat :** Chou farci à la viande hachée, sauce tomate maison et riz<br>**Plat sup. :** Croque montagnard au jambon, fromage à raclette et oignons fondants<br>**Dessert :** Moelleux aux pommes et à la cannelle |

## Semaine 6

*Du 7 au 11 Décembre 2026*

| Lundi 7 décembre | Mardi 8 décembre | Jeudi 10 décembre | Vendredi 11 décembre |
|---|---|---|---|
| **Plat :** Hot-dog, sauce fromagère et chips de pommes de terre | **Potage :** Potage de carottes à l'orange<br>**Salade :** Salade hivernale<br>**Plat :** Crêpes farcies au poisson, sauce aux herbes<br>**Dessert :** Yaourt aux fruits | **Potage :** Potage du jour<br>**Plat :** Ballotine de dinde farcie sauce grand veneur, pomme aux airelles et croquettes<br>**Dessert :** Tartelette au citron meringuée | Velouté de brocolis au fromage frais<br>**Plat :** Waterzooi de la mer aux poissons, légumes et pommes de terre<br>**Plat sup. :** Bagel au poulet croustillant, cheddar et sauce miel-moutarde<br>**Dessert :** Bûche roulée chocolat-vanille |

**Allergènes possibles :** Gluten · Lait · Œufs · Poisson · Céleri · Moutarde · Soja · Fruits à coque · Sésame

*Bon appétit !*