LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

Lundi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	**potage brocolis, riz créole (poulet / ananas) mousse coco**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	œuf à la russe - mousse d'œuf
Mardi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	**bouillon de légumes, roulade de chicon/jambon gratiné, purée, fruit au jus**
	Goûter	café et chocolat
	Souper	fromage aux noix - fromage à tartiner
Mercredi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	c**rème de tomate basilic, spritz lasagne de chicon et panchetta, tiramisu**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	duo de boudins et moutarde - mousse de charcuterie
Jeudi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	p**otage céleri, américain , crudités, frites, glace**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	tortellini gratiné – omelette
Vendredi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	**potage printanier, filet de poisson frit, sauce tartare, purée aux épinards, pudding arlequin vanille et chocolat**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage maredsous en tranche - fromage maredsous à tartiner
Samedi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	**potage potiron, escalope de dinde, petits pois à la française, pdt nature, fruit**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage maasdam – fromage à tartiner
Dimanche :	Déjeuner	buffet et fruit, craquelin
	Dîner	p**otage cerfeuil, rôti de porc ardennais, haricots verts, pommes pin, pâtisserie**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pâté de campagne - pâté crème

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, céleris rave, compote, pdt, purée

AU DEJEUNER ET AU SOUPER : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 07 AU 13 JUILLET 2025

Lundi :	Déjeuner	Buffet et fruit
	Dîner	**potage céleri, dés de poulet au curry doux, légumes chinois, riz , litchis en jus**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage de chèvre en tranches et miel - fromage de chèvre à tartiner
Mardi :	Déjeuner	Buffet et yaourt
	Dîner	**potage andalou, hachis parmentier d'épinards, glace**
	Goûter	café et chocolat
	Souper	rôti de porc à la dijonnaise – mousse de charcuterie
Mercredi :	Déjeuner	Buffet et fruit
	Dîner	**potage julienne, boulettes sc tomate, purée, mousse chocolat blanc**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de thon mayonnaise – mousse de thon
Jeudi :	Déjeuner	Buffet et yaourt
	Dîner	**potage chicon, assiette ardennaise et crudités, frites, flan caramel**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pizza maison - omelette
Vendredi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	**potage cresson, filet de poisson, tomate mozzarella gratiné, tagliatelles, cake**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pâté crème moutarde et cornichons – pâtés crème
Samedi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	**potage tomate, escalope volaille, poire à la cannelle, pdt rôties, fruit frais**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage et radis à tartiner – fromage à tartiner
Dimanche :	Déjeuner	Buffet et fruit, croissant
	Dîner	**potage asperge, rôti orloff, poêlée de champignons, gratin dauphinois, pâtisserie**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	jambon à l'os - mousse de jambon

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, pois carottes, compote, pdt, purée

AU DEJEUNER ET AU SOUPER : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 14 JUILLET AU 20 JUILLET 2025

Lundi :	Déjeuner	Buffet et fruit
	Dîner	**Potage campagnard, cuisse de poulet vin blanc et olives, laitue, pdt aux herbes de Provence, salade de fruits**
	Goûter	Café et biscuit
	Souper	salade piémontaise - mousse de jambon
Mardi :	Déjeuner	Buffet et yaourt
	Dîner	**crème de poivron ,sangria , paella de poisson et crustacés, mousse avocat**
	Goûter	Café et chocolat
	Souper	Fromage emmenthal – fromage à tartiner
Mercredi :	Déjeuner	Buffet et fruit
	Dîner	**Consommé d'oignons, pennes froides à l'italienne (tomate,copeau de parmesan,roquette,origan,jambon fumé), clafoutis au poire cardamone**
	Goûter	Café et biscuit
	Souper	Croquettes de volaille – omelette
Jeudi :	Déjeuner	Buffet et yaourt
	Dîner	**Potage cultivateur, burger Bénédicte (burger de bœuf, œuf poché, sc béarnaise), frites, roquette, flan chocolat**
	Goûter	Café et biscuit
	Souper	Fromages édam - fromage à tartiner
Vendredi :	Déjeuner	Buffet et fruit
	Dîner	**Potage tomate, filet de poisson meunière, salade de concombre, purée, glace**
	Goûter	Café et biscuit
	Souper	Mortadelle – mousse de charcuterie
Samedi :	Déjeuner	Buffet et yaourt
	Dîner	**Potage patate douce, paupiette Ardennaise(chicon/lard/viande) pdt grenailles, flan au chocolat**
	Goûter	café et biscuit
	Souper	Salade de surimi - mousse de surimi
Dimanche :	Déjeuner	Buffet et fruit, cramique
	Dîner	**Potage cerfeuil, filet pur de porc, poêlée de légumes, p duchesse, pâtisserie**
	Goûter	Café et biscuit
	Souper	Salade liégeoise - mousse de charcuterie

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, brocolis, compote, pdt, purée

AU DEJEUNER ET AU SOUPER : assortiment de fromages, confitures, choco, miel et sirop de liège

Les réservations au bar se font de préférence le mardi matin entre 10h et 11h30

Les équipes de salle et de cuisine vous souhaitent un bon appétit