

LES MENUS DE LA SEMAINE

DU 08 DECEMBRE AU 14 DECEMBRE 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage au curry, choucroute alsacienne, purée, moutarde, mousse café
	Goûter	café et biscuit
	Souper	saucisson des Ardennes - mousse de charcuterie
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage carotte, médaillon de volaille rôti, potée au poireau, fruit au jus
	Goûter	café et chocolat
	Souper	duo de tête pressée
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage panais, lasagne bolognaise, flan au caramel
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage chèvre et miel, mousse de fromage
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage tomate, boulettes à la Leffe, salade coleslaw, frites, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	filet de poulet et crudités - mousse de poulet
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage campagnard, filet de poisson du marché, brocolis gratinés, purée, mousse à la mangue
	Goûter	café et biscuit
	Souper	cannellonis sc tomate - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage céleri, steak haché porc-bœuf, pdt grenailles, tomate grillée, fruit
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage tzatziki, fromage à tartiner
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, croissant
	Dîner	potage potiron, rôti de porc en sc, haricots beurre, croquettes, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	saucisson de Paris, mousse de jambon

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, 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 15 AU 21 DECEMBRE 2025

Lundi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage carotte, sauté de porc dijonnaise, potée aux carottes, cake marbr
	Goûter	café et biscuit
	Souper	assortiment de fromage – fromage à tartiner
Mardi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage cerfeuil, duo de boudins noir et blanc, compote pomme et poire, purée, panna cotta aux fruits rouges
	Goûter	café et chocolat
	Souper	salade de viande - mousse de charcuterie
Mercredi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage andalou, escalope panée, tagliatelle, coulis de tomate et courgette, flan à la vanille
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage d'abbaye en tranches - fromage d'abbaye à tartiner
Jeudi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	bouillon de légumes, cuisse de poulet, salade, frites, riz au lait chocolaté
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salamis - mousse de jambon
Vendredi :	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage minestrone, filet de poisson sc hollandaise, épinards à la crème, pdt persillées, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pains perdus à la cassonade ou sucre - omelette
Samedi :	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	crème de champignon, courgette farcie sc tomate, riz, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromages blanc ciboulette et radis - fromage à tartiner
Dimanche :	Déjeuner	buffet et fruit, crème
	Dîner	potage choux fleur, rôti de veau en sauce, chicons braisés, pommes noisettes, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pâté de campagne – pâté crème

LES ALTERNATIFS :

AU DÎNER : 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 22 DECEMBRE AU 28 DECEMBRE 2025

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage haricot blanc, saucisse de campagne, potée au choux et lardons fumé, mousse de tiramisu au spéculoos
	Goûter	café et biscuit
	Souper	pain de viande - mousse de charcuterie
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	bouillon de légumes, macaroni jambon fromage, glace
	Goûter	café et chocolat
	Souper	rambol aux fines herbes – mousse de fromage
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage oignon et croûtons, blanquette de veau aux légumes, pdt rissolées, flan café chantilly
	Goûter	café et biscuit
	Souper	festival de boudin et terrine de gibier, confit d'oignons crudité, vinaigrette et petit pain
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt, cugnole de Noël
	Dîner	vin blanc et accompagnements, terrine de Saumon fumé sc à l'aneth ,Poitrine de dinde farcie aux aigreurs poire caramélisée et fagotin d'haricots, pomme rösti ,dessert de Noël
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de thon et dés de pêche – mousse de poisson
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage poireau, filet de poisson poché, sc vin blanc, purée, salade, cake
	Goûter	café et biscuit
	Souper	croquettes de volaille- omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage vert pré, filet de volaille rôti, tomate grillée, pdt, fruit
	Goûter	café et biscuit
	Souper	bacon en tranches – mousse de charcuterie
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, pain au chocolat
	Dîner	velouté de courgette, rôti de porc sc au porto, pommes duchesse, choux-fleurs chauds, pâtisserie
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage gorgonzola– fromage à tartiner

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **petit pois chauds**, 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 29 DECEMBRE AU 04 JANVIER 2026

<u>Lundi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage poireau, cordon bleu de volaille, petits pois et oignons chauds, pdt rissolées, mousse de chocolat blanc et chantilly
	Goûter	café et biscuit
	Souper	fromage emmenthal en tranches - fromages à tartiner
<u>Mardi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage potiron, hachis parmentier aux épinards, purée, fruits en jus
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salade de poulet - mousse de volaille
<u>Mercredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	potage paysan, oiseau sans tête, choux rouge aux pommes, pdt persillées, bavarois aux fruits rouges
	Goûter	café et chocolat
	Souper	assiette de la mer, petit pain et vin blanc
<u>Jeudi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	apéritif cardinal et accompagnement, choux farci à la mousse de canard et confit d'oignons, daube de gibier à l'ancienne chicon braisé, gratin dauphinois, dessert de l'an neuf
	Goûter	café et biscuit
	Souper	brie au noix et raisin sec - crème de brie à tartiner
<u>Vendredi :</u>	Déjeuner	buffet et fruit
	Dîner	minestrone, filet de poisson aux légumes à la provençale, pdt rôties aux herbes, glace
	Goûter	café et biscuit
	Souper	loempia de volaille sauce au curry - omelette
<u>Samedi :</u>	Déjeuner	buffet et yaourt
	Dîner	potage duo de céleris, pain de volaille, gratin de brocolis, purée, fruit frais
	Goûter	café et biscuit
	Souper	filet de poulet aux fines herbes - mousse de poulet
<u>Dimanche :</u>	Déjeuner	buffet et fruit, craquelin
	Dîner	potage cultivateur, rôti de bœuf sc au pain d'épice, croquettes, salade mixte vinaigrette, galette des rois
	Goûter	café et biscuit
	Souper	salami - mousse de charcuterie

LES ALTERNATIFS :

AU DINER : omelette, escalope poulet, burger, hareng, **chou blanc à la crème**, 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