

	5/08/2024	au	11/08/2024
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 5/08/2024	Potage aux oignons Tranche de lard grillée Sauce dijonnaise  Stoemp aux carottes bio Fruit de saison	Potage aux oignons Escalope de poulet Sauce estragon  Navets pommes ciboulette Fruit de saison	Pâté crème ou Brie neutre  Pudding vanille
MARDI 6/08/2024	Potage aux poireaux Côte Holly hachée d'agneau Sauce thym et miel Tian de courgettes et tomates Riz Semoule de blé aux raisins	Potage aux poireaux Escalope de poulet Sauce estragon  Navets pommes ciboulette Semoule de blé aux raisins	Crêpes au sucre ou Fripons  Fruit de saison
MERCREDI 7/08/2024	Potage aux navets Carbonnades de bœuf à la bière brune  Carottes bio Pommes frites Fruit de saison	Potage aux navets Escalope de poulet Sauce estragon  Navets pommes ciboulette Fruit de saison	Saucisson de Paris ou Edam  Yaourt fermier aux ananas
JEUDI 8/08/2024	Potage cultivateur Fusilli bio à la crème de lardons, chorizo et pois Rigatello moulu ( fromage râpé italien Flan caramel	Potage cultivateur Boulette Sauce tomate  Pomme purée Flan caramel	Filet de York fumé ou Fromage d'Abbaye  Compotine
VENDREDI 9/08/2024	Potage aux petits pois Fish stick msc Sauce tartare Laitue et tomate Pommes nature Cornet de glace	Potage aux petits pois Boulette Sauce tomate  Pomme purée Cornet de glace	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages  Petit beurre
SAMEDI 10/08/2024	Potage au chou Saucisse de campagne Jus de viande Chou blanc à la crème Pommes ciboulette Yaourt fermier straciatella	Potage au chou Jambon grillé Sauce crémée Champignons Pomme purée Yaourt fermier straciatella	Jambon de dinde ou Cheddar rouge  Fruit de saison
Dimanche 11/08/2024	Tomates mozzarella Rôti de porc Sauce poivrade Mirabelles Pommes pins Tarte brésilienne	Tomates mozzarella Jambon grillé Sauce crémée Champignons Pomme purée Tarte brésilienne	Salade de viande ou Vache picon  Abricot au jus
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop





# CPAS DE NIVELLES

12/08/2024 au 18/08/2024

MENU A MENU B SOUPER

LUNDI 12/08/2024	Potage au cerfeuil	Potage au cerfeuil	Filet de poulet fines herbes ou Chèvre frais  Yaourt fermier
	Spiringue de porc Jus de viande Carottes glacés au beurre Pommes grenailles	Roulades de jambon aux asperges  Salade de pommes de terre	
	Fruit de saison	Fruit de saison	

MARDI 13/08/2024	Potage au chou-fleur	Potage au chou-fleur	Frisée au lardons ou  Camembert  Fruit de saison
	Boulets Provençale de légumes  Pommes rissolées	Roulades de jambon aux asperges  Salade de pommes de terre	
	Mousse aux fruits des bois	Mousse aux fruits des bois	

MERCREDI 14/08/2024	Potage carottes bio	Potage carottes bio	Boudin blanc bocca ou Père Joseph  Gruau d'avoine
	Cuisse de poulet Jus de volaille Compote de fruits Pommes frites	Roulades de jambon aux asperges  Salade de pommes de terre	
	Fruit de saison	Fruit de saison	

JEUDI 15/08/2024	Potage parmentier	Potage parmentier	Pâté de campagne ou Flandrien jeune  Mandarines au sirop
	Spaghetti Bolo	Filet de poulet  Caviar d'aubergines Pommes Italiennes	
	Yaourt Fermier Cassonade	Yaourt Fermier Cassonade	

VENDREDI 16/08/2024	Potage aux haricots blancs bio	Potage aux haricots blancs bio	Assiette charcuteries ou Assiette de fromages  Gaufre de Liège
	Cabillaud MSC à la florentine  Purée en gratin	Filet de poulet  Caviar d'aubergines Pommes Italiennes	
	Fruit de saison	Fruit de saison	

SAMEDI 17/08/2024	Potage aux tomates	Potage aux tomates	Salami ou Gouda jeune Vielsam  Fruit de saison
	Pain de veau Sauce vigneronne Petits pois échalotes Grenailles sautées	Oiseau sans tête Sauce Lyonnaise Haricots beurre Pommes ciboulette	
	Flan au caramel	Flan au caramel	

DIMANCHE 18/08/2024	Velouté de légumes du chef	Velouté de légumes du chef	Salade de viande ou Floreffe fondu  Barre chocolatée
	Rôti de dinde Crème de sauge aux tomates séchées Brocolis Pommes croquettes	Oiseau sans tête	
	Paris brest	Paris brest	

	Poisson issu de la pêche durable	
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique	Confiture, choco ou sirop





# CPAS DE NIVELLES

19/08/2024 au 25/08/2024

	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 19/08/2024	Potage au cresson	Potage au cresson	Rosette de Lyon ou Gouda jeune
	Escalope de porc panée Jus aux herbes Tomates au four Pommes nature Fruit de saison	Blanc de poulet Jus de volaille Carottes bio au thym Pommes nature Fruit de saison	
MARDI 20/08/2024	Potage au fenouil	Potage au fenouil	Pizza maison ou Cheddar
	Jambon grillé Sauce archiduc Salade verte Pommes sautées Semoule de riz vanillée	Blanc de poulet Jus de volaille Carottes bio au thym Pommes nature Semoule de riz vanillée	
MERCREDI 21/08/2024	Velouté aux champignons	Velouté aux champignons	Carré de porc fumé ou Fromage blanc radis
	Boulettes Sauce tomate Laitue Pommes frites Salade de fruits	Blanc de poulet Jus de volaille Carottes bio au thym Pommes nature Salade de fruits	
JEUDI 22/08/2024	Potage aux navets	Potage aux navets	Tête pressée ou Paradis nature
	Lasagne au jambon ricotta et épinards Mousse au spéculoos	Assiette anglaise garnie du chef Salade de pommes de terre Mousse au spéculoos	
VENDREDI 23/08/2024	Potage au concombre	Potage au concombre	Assiette charcuteries ou Assiette de fromages
	Filet de lieu MSC Crème à l'aneth Risotto aux légumes Godet vanille-fraise	Assiette anglaise garnie du chef Salade de pommes de terre Godet vanille-fraise	
SAMEDI 24/08/2024	Potage andalou	Potage andalou	Fricandon ou Chimay classique
	Bûchette ardennaise Jus de viande Chou-fleur mimosa Pommes grand-mère Crème brûlée	Courgette farcie maison Coulis au basilic Pommes persillées Crème brûlée	
DIMANCHE 25/08/2024	Terrine de poisson cocktail	Terrine de poisson cocktail	Salade de poulet Hawaï ou Vache qui rit
	Roastbeef Jus de thym au citron Macédoin de légumes Pommes Duchesses Eclair	Courgette farcie maison Coulis au basilic Pommes persillées Eclair	
	Poisson issu de la pêche durable		Confiture, choco ou sirop
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		





# CPAS DE NIVELLES

26/08/2024 au 1/09/2024

MENU A MENU B SOUPER

lundi 26/08/2024	Potage parmentier	Potage parmentier	Pâté poivre vert OU Taleggio  Yaourt fermier marmelade
	Sauté de porc mariné Sauce à l'ail	Salade de pâtes Italienne (jambon fumé, pesto, tomates séchées, roquette)	
	Salade d'haricots verts en vinaigrette		
	Pommes rôties		
	Fruit de saison	Fruit de saison	

Mardi 27/08/2024	Potage julienne	Potage julienne	#REF! OU Gouda tranche  Fruit de saison
	Hachis parmentier aux épinards gratiné	Salade de pâtes Italienne (jambon fumé, pesto, tomates séchées, roquette) Feuilleté jambon-fromage	
	Crumble aux fruits	Crumble aux fruits	

Mercredi 28/08/2024	Potage aux tomates	Potage aux tomates	Chorizo OU Maquée cassonade  Crème macaron
	Steak de bœuf Sauce poivre crème crudités	Salade de pâtes Italienne (jambon fumé, pesto, tomates séchées, roquette)	
	Pomme Persillées		
	Fruit de saison	Fruit de saison	

Jeudi 29/08/2024	potage courgette	potage courgette	Saucisson au jambon OU  Brique crémeuse  Abricots au sirop
	Pennes aux truffes	Saucisse de campagne Jus de viande	
		Haricots plats échalote Pommes persillées	
	glace	glace	

Vendredi 30/08/2024	Minestrone	Minestrone	Assiette charcuteries ou Assiette de fromages  Boudoir
	Tomates farcies aux poissons Laitue	Saucisse de campagne Jus de viande Haricots plats échalote	
	Pommes mayonnaise	Pommes persillées	
	Fruit de saison	Fruit de saison	

Samedi 31/08/2024	Potage aux carottes bio	Potage aux carottes bio	Filet de dinde fines herbes OU Montcadi  Fruit de saison
	Duo de boudin Jus de viande	Omelette bio	
	Compotée de fruits Purée au beurre	Champignons poêlés Pommes nature	
	Mousse au chocolat	Mousse au chocolat	

Dimanche 1/09/2024	Velouté de légumes du chef	Velouté de légumes du chef	Pain de viande porvençal OU Petit moulé fines herbes  Fruit de saison
	Rôti des landes	Omelette bio	
	Sauce aux herbes de Provence Poêlée Italienne Grenailles au romarin	Champignons poêlés Pommes nature	
	Tarte au citron meringuée	Tarte au citron meringuée	

	Poisson issu de la pêche durable	Confiture, choco ou sirop
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique	
	Produits artisanaux de petits producteurs belges	



	2/09/2024	au	8/09/2024
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 2/09/2024	Potage au céleri-rave Escalope de porc panée Chou-Fleur Mayonnaise  Pommes fines Herbes Fruit de saïosn	Potage au céleri-rave Cordon bleu de porc  Poireaux crème Pomme purée Fruit de saïosn	Jambon fumé OU Bleu danois  Yaourt fermier cassonade
MARDI 3/09/2024	Potage aux poireaux  Saucisse Moutarde Salade Liégeoise Tiramisu pépito	Potage aux poireaux Cordon bleu de porc  Poireaux crème Pomme purée Tiramisu pépito	Raviolis gratinés OU Tomme blanche  Fruit de saison
MERCREDI 4/09/2024	Potage aux tomates Vol au vent du chef  Pommes fites Fruit de saison	Potage aux tomates Cordon bleu de porc  Poireaux crème Pomme purée Fruit de saison	Saucisson aux champignons OU Camembert  Riz au lait
JEUDI 5/09/2024	Potage paysanne Spaghetti bio Sauce bolognaise  Fromage râpé Crème chocolat	Potage paysanne Américain  Salade de pdt Crudités Crème chocolat	Salade jardinière A2PAS OU Bailli poivre  Compotine
VENDREDI 6/09/2024	Potage aux lentilles vertes bio Colin msc Beurre blanc aux câpres Tomates grillées Pommes grenailles Godet glace sorbet citron	Potage aux lentilles vertes bio Américain  Crudités Salade de pdt Godet glace sorbet citron	Assiette charcuteries ou Assiette de fromages  Crème fleur d'oranger
SAMEDI 7/09/2024	Potage aux champignons Epigramme d'agneau Jus au romarrin Epinards crème Pommes rôties Mousse aux fruits rouges	Potage aux champignons Boudin blanc rôti  Compote d'abricots Pommes persillées Mousse aux fruits rouges	Dinde fumée OU Chèvre au miel  Fruit de saison
DIMANCHE 8/09/2024	Croquettes de volaille Rôti de porc breton Jus de viande Salade de chicons Pommes pins Boule de Berlin	Croquettes de volaille Boudin blanc rôti  Compote d'abricots Pommes persillées Boule de Berlin	Salade de poulet curry OU Picon  Galette au miel
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



		9/09/2024	au	15/09/2024
		MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 9/09/2024	Potage au chou-fleur	Potage au chou-fleur	Tête de veau en tortue OU Pain Bocholt	
	Blanquette de veau à l'estragon et carottes bio	Pêche au thon		
	Riz	Salade		
	Fruit de saison	Pommes vinaigrette	Yaourt fermier grenadine	
		Fruit de saison		
Mardi 10/09/2024	Potage au céleri vert	Potage au céleri vert	Feuilleté au chèvre OU	
	Bûchette ardennaise	Pêche au thon		
	Jus de veau	Salade	Jambon braisé	
	Petits pois au beurre	Pommes vinaigrette	Fruit de saison	
	Pomme purée	Mousse au chocolat blanc		
	Mousse au chocolat blanc	Mousse au chocolat blanc		
Mercredi 11/09/2024	Potage aux carottes bio	Potage aux carottes bio	Pâté campagne OU	
	Steak haché de bœuf	Pêche au thon		
	façon Jocket club	Salade	Maquée fines herbes radis	
	Salade	Pommes vinaigrette	Crème au spéculoos	
	Pommes frites	Fruit de saison		
	Fruit de saison	Fruit de saison		
Jeudi 12/09/2024	Minestrone	Minestrone	Boudin blanc bocca et Fromage d'Abbaye	
	Macaroni bio	Dés de volaille rôtis		
	aux dés de jambon	Légumes chinois façon wok	Cocktail de fruits	
	et béchamel au gratin	Riz		
	Crème duo	Crème duo		
Vendredi 13/09/2024	Potage au cerfeuil	Potage au cerfeuil	Assiette charcuteries ou Assiette de fromages	
	Waterzooi de poissons msc	Dés de volaille rôtis		
	et julienne de légumes	Légumes chinois façon wok	Liégeois vanille maison	
	Pommes nature	Riz		
	Fruit de saison	Fruit de saison		
Samedi 14/09/2024	Potage aux courgettes	Potage aux courgettes	Cobourg fumé ou Gouda jeune	
	Epigramme d'agneau	Lasagne bolognaise		
	Jus d'agneau	Yaourt fermier straciatella	Fruit de saison	
	Aubergines à la grecque			
	Pommes ciboulette			
	Yaourt fermier straciatella	Yaourt fermier straciatella		
Dimanche 15/09/2024	Velouté de légumes du chef	Velouté de légumes du chef	Salade de poulet curry ou Fripons	
	Roulades de dinde	Lasagne bolognaise		
	Sauce crémée aux tomates et basilic	Tarte aux abricots	Madeleine	
	Courgettes			
	Pommes croquetts			
	Tarte aux abricots			
		Poisson issu de la pêche durable		
		Ingrédients issus de l'agriculture biologique	Confiture, choco ou sirop	

