



Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 05 au 11 Février 2024



	LUNDI5	MARDI6	MERCREDI7	JEUDI8	VENDREDI9	SAMEDI10	DIMANCHE11
Potage	Potage aux petis pois St-Germain	Potage aux épinards	Potage aux poireaux*	Potage andalou (tomate, poivron)	Potage au chou- rave*	Potage au potiron*	Potage à la cressonette
Dîner	Chipolata de volaille Stoemp poireaux	Escalope de porc poêlée Jus à la moutarde à l'ancienne Salsifis à la crème* Pommes de terre à la ciboulette	Bœuf bourguignon (vin rouge, lard, carotte, champignon, oignon grelot) Frites	Filet de poulet Carottes au beurre Pommes de terre	Waterzooi de poisson aux légumes (carotte, poireau, céleri) Riz au safran	Pain de viande Jus de viande aux échalotes Chou rouge* Pommes de terre nature	Rôti de dinde Jus de volaille à l'origan Chicons caramélisés* Pommes pin
Dessert	Fruit frais de saison	Crème au chocolat	Yaourt	Fromage blanc entier à la cassonade	Mousse chocolat	Fruit frais de saison	Pâtisserie
Dîner 2	Filet de poulet poêlé Jus de viande Petits pois et carottes* Pommes de terre au persil			seau sans têteJus de viandeChou blanc à la béchamel*Pommes de terre à la ciboulette			



Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 12 au 18 Février 2024



	LUNDI12	MARDI13	MERCREDI14	JEUDI15	VENDREDI16	SAMEDI17	DIMANCHE18
Potage	Potage au céleri blanc	Minestrone	Potage aux haricots	Potage au chou de Savoie*	Potage aux carottes*	Potage aux brocolis	Crème aux panais*
Dîner	Boudin blanc ou noir Jus de viande Compote de pomme Purée de pommes de terre	Escalope de dinde poêlée Jus de viande Choux de Bruxelles aux lardons* Pommes de terre nature	Rôti de porc Sauce charcutière (cornichon, persil) Salade hivernale (carotte, céleri-rave, chou rouge)* Frites	Spaghetti bolognaise Fromage râpé	Roulades de pangasius à la vapeur Sauce au vin blanc Potée aux poireaux	Gratin de chicons au jambon* Purée de pommes de terre au persil	Langue de bœuf Sauce madère aux champignons (tomate) Croquettes de pommes de terre
Dessert	Yaourt entier au sucre de canne	Pudding aux bananes	Flan au chocolat	Fruit frais de saison	Assortiment de compotes	Fromage blanc demi-écrémé frais	Pâtisserie
Dîner 2	Lasagne bolognaise			Chipolata de volailleJus de viandeCompote de pommesPurée de pommes de terre			



Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 19 au 25 Février 2024



	LUNDI19	MARDI20	MERCREDI21	JEUDI22	VENDREDI23	SAMEDI24	DIMANCHE25
Potage	Potage aux poireau	Potage aux patates douces	Potage au panais	Potage aux navets*	Bouillon de légumes	Potage aux tomates et basilic	Crème au chou fleur
Dîner	Choucroute garnie à l'alsacienne (saucisson, kassler, lard)* Purée de pommes de terre Moutarde	Filet de poulet Julienne de légumes Pommes de terre	REPAS MOULES	Escalope de porc à la viennoise Sauce pesto Petits pois Pennettes	Filet de lieu noir Sauce hollandaise Potée aux épinards	Pain de volaille Jus de viande Carottes glacées* Pommes de terre nature	Blanquette de veau à l'ancienne (champignon, oignon grelot, lardon) Croquettes de pommes de terre
Dessert	Biscuit	Mousse au chocolat	Semoule de riz	Fruit frais de saison	Yaourt entier aux fruits	Fruit frais de saison	Pâtisserie
Dîner 2	Escalope de dinde poêlée Sauce aux champignons et cognac Pomme de terre			Pain de veauJus de viandePotée de céleri-rave*			



Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 26 au 03 Mars 2024



	LUNDI26	MARDI27	MERCREDI28	JEUDI29	VENDREDI1	SAMEDI2	DIMANCHE3
Potage	Potage aux légumes verts	Potage aux chicons*	Potage au potiron*	Potage aux carottes	Bouillon de poule aux légumes de brunoise	Potage aux épinards	Potage au céleri-rave*
Dîner	Saucisse Jus de viande à la moutarde Chou rouge aux pommes * Pommes de terre nature	Filet de poulet poêlé Jus de viande à l'estragon Petits pois et carottes* Purée de pommes de terre	Carbonade à la liégeoise Salade d'hiver (céleri, salade de blé, noix) et dressing Frites	Cordon bleu de porc Salsifis au beurre Pommes de terre	Filet de pollack sauté Sauce au vin blanc à l'aneth Salsifis glacés* Pommes de terre au persil	Spiringue de porc poêlé Jus de viande à l'ail Potée aux poireaux	Rôti de dinde Jus de viande au romarin Haricots vert échalottes Pommes pin
Dessert	Fruit frais de saison	Fromage blanc demi-écrémé aux fruits	Fruit frais de saison	Riz au lait et sauce caramel	Yaourt entier à la menthe	Mousse sabayon	Tarte au chocolat
Dîner 2	Paupiette Jus de viande Haricots beurre Pommes de terre nature			BouletteLiégeoisePurée			