

## Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

**SEMAINE** du 5 mai au 11 mai 2025

		LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Confiture de fraises	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture aux fruits	Sirop de Liège	Confiture de pêches	Beurre ou margarine	Garniture salée et sucrée
Midi	Potage	Potage aux poivrons rouges	Potage au céleri-rave	Potage brunoise	Potage aux tomates	Potage aux poireaux	Potage aux carottes et coriandre	Scampis à la crème
	Dîner	Burger de veau poêlé Jus de veau à la moutarde Petits pois à la française (oignon, laitue)* Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Jus de volaille aux herbes fraîches (aneth, ciboulette, persil, basilic) Choux de Bruxelles Purée de pommes de terre	Mignonette de porc poêlée Sauce archiduc (champignon) (sans alcool) Salade de laitue mélangée, carotte et tomate avec dressing au yaourt Pommes frites	Pain de volaille Jus de volaille Chou-fleur à la crème Pommes de terre nature	Pennette Sauce à la crème aux épinards et saumon	Jambon poêlé Jus de viande au miel Haricots beurre (oignon, persil) Purée de pommes de terre au persil	Rosbif Sauce bordelaise (échalote, vin rouge) Tomate à la provençale Pommes de terre duchesse au four
	Dessert	Yaourt entier sucré	Fruit frais de saison	Riz au lait fait maison	Fruit frais de saison	Pudding à la vanille aux biscuits "petit beurre" fait maison	Fruit frais de saison	Gâteau des fêtes des Mères
	Dîner 2	Vol-au-vent Salade composée de laitue mélangée, carotte, céleri-rave et haricots verts Purée de pommes de terre			Pain de viande Jus de viande Carottes aux oignons Pommes de terre nature			
Soir	Souper	Mortadelle (porc)  OU Fromage frais entier aux fines herbes fait maison	Salade de thon faite maison  OU Fromage de chèvre	Pommes de terre au lard  OU Gorgonzola	Filet d'Anvers  OU Fromage Bel Paese	Œufs à la russe  OU Leerdammer	Filet de poulet  OU Brie	Saucisson de Paris  OU Assortiment de fromage
	Dessert	Fruit frais de saison	Biscuit	Fruit frais de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruits frais	Mousse au chocolat	Macedoine de fruits aux sirop

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.  
 \* = recette avec des légumes/fruits de saison

		LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Confiture de fraises	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture aux fruits	Sirop de Liège	Confiture de pêches	Beurre ou margarine	Garniture salée et sucrée
Midi	Potage	Potage à la cresson*	Potage aux oignons	Potage à la tomate et boulettes de volaille	Bouillon de légumes (céleri, poireau, carotte) et vermicelles	Potage au patate douce	Potage au céleri vert	Crème de champignons*
	Dîner	Waterzooi de poulet (julienne de légumes) Pommes persil	Saucisse de veau sautée Jus de volaille aux herbes fraîches (aneth, ciboulette, persil, basilic) Petits pois et carottes Pommes de terre à la ciboulette	Omelette aux fromage Salade frisée aux tomates et carottes avec une vinaigrette Pommes frites	Spaghetti Bolognaise Fromage rapé	Filet de merlu poêlé Sauce hollandaise Potée aux poireaux	Goulash de porc à l'ancienne (champignons, oignons grelot) Pommes persil	Rôti de porc Sauce aux baies rose Gratin de courgette Pomme croquettes
	Dessert	Flan à la vanille Sauce caramel	Fruit frais de saison	Cake	Fruit frais de saison	Panna cotta au fruits rouge	Fruit frais de saison	Pâtisserie
	Dîner 2	Lasagne "Bolognaise"			Chipolata de volaille grillée Jus de volaille Carottes au cumin Pommes de terre nature			
Soir	Souper	Filet de poulet aux fines herbes OU Camembert	Jambon fumé au melon OU Maredsous	Quiche Lorraine OU Emmental	Pâté de campagne OU Fromage Edam	Americain et sa garniture OU Port-Salut	Saucisson au jambon OU Vieux Bruges	Salade de poulet Hawaïen OU Assortiment de fromage
	Dessert	Fruit frais de saison	Crème au chocolat	Fruit frais de saison	Yaourt aux fruits	Fruits frais	Gaufre	Abricots aux sirop

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.  
 \* = recette avec des légumes/fruits de saison

\* = recette avec des légumes/fruits de saison

\* = recette avec des légumes/fruits de saison