



Repas à domicile

- Menu du mois de décembre -

Nom du bénéficiaire			
Date	Menu 1	Cocher vos choix	Alternatif plat	Cocher vos choix
Je 01-12	Potage cresson, Spiringue de porc, sauce barbecue, Potée de poireaux, - Yaourt nature		Escalope de porc, chou-fleur, pdt	
Ve 02-12	Potage parmentier, Poisson du jour sauce ciboulette, Chicons braisés, Pommes grenailles - Fruit de saison			
Sa 03-12	Potage 4 légumes, Oiseau sans tête, sauce brune, Compote de pommes maison, Pommes natures - Fruit de saison			
Di 04-12	Potage du chef, Bœuf bourguignon, Carottes, oignons, lardons, Pommes Croquettes - Pâtisserie			
Lu 05-12	Bouillon de légumes, Côte de porc, sauce blackwell, Choux de bruxelles, Pommes natures - Fruit de saison		Filet de lieu sce beurre citroné, épinards, pdt	
Ma 06-12	Potage poireaux, Rôti de dinde, Sauce archiduc, Pommes duchesse - Spéculoos de St Nicolas & mandarine			
Me 07-12	Potage cresson, Oiseau sans tête sce brune, Carottes glacées, Pdt au thym - Crème caramel			
Je 08-12	Potage du chef, Escalope de volaille, sauce poivre, Rata de scaroles, - Yaourt aux fraises		Bûchette au fromage, haricots beurre, pdt persillées	
Ve 09-12	Potage butternut, Poisson pané sauce tartare, Poireaux à l'ail, Pommes persillées - Liégeois moka			
Sa 10-12	Potage 8 légumes, Boulettes, sauce tomates, Pâtes - Fruit de saison			
Di 11-12	Potage du chef, Goulache de porc, à la hongroise, Pommes grenailles - Pâtisserie			
Lu 12-12	Potage céleris, Steak haché de veau, jus de viande, Carottes au beurre, Riz pilaf aux herbes - Yaourt		Saucisse de campagne, potiron confit au lard, pdt	
Ma 13-12	Potage panais, Côte de porc, sauce moutarde, Chou rouge, Pomme grenailles - Fruit de saison			
Me 14-12	Bouillon de légumes, Roulade de chicons, au gratin, Pommes purée - Crème moka			
Je 15-12	Soupe à l'oignon, Filet de poulet, sauce espagnol, Compote de pommes maison, Potatoes - Salade de fruits		Steak haché,	
Ve 16-12	Potage poireaux, Filet de saumon, sauce béarnaise, Brocolis, Pommes au four - Yaourt nature			

Sa 17-12	Velouté de potimarron, Tortelloni ricotta, Epinards, - Fruit de saison		petits pois, pdt	
Di 18-12	Potage du chef, Langue de bœuf, sauce charcutière, Pommes rösti - Pâtisserie			
Lu 19-12	Potage chou-fleur, Poulet , à la provençale - RizMousse café		Cordon bleu, poêlée de poivrons, pdt	
Ma 20-12	Potage carottes, Choucroute garnie, Lard, saucisse de Francfort, kasseler, Pommes purée maison - Yaourt aux fruits			
Me 21-12	Potage Parmentier, Omelette, Salade d'automne vinaigrette, Pommes sautées - Biscuit			
Je 22-12	Potage tomates, Chipolata sauce brune, Rata d'endives, - Fruit de saison		Mignonette de porc, brocolis, pdt	
Ve 23-12	Potage cerfeuil, Filet de colin, sauce vin blanc, Légumes de saison, Pommes ciboulette - Biscuit			
Sa 24-12	Potage navets, Pâtes, Bolognaise, Fromage râpé - Fruit de saison			
Di 25-12	Velouté de potiron, Civet de biche, aux champignons des bois, Croquettes - Bûche de Noël			
Lu 26-12	Velouté de butternut ou mousse de canard, Lapin aux pruneaux, Pommes rösti, - Pâtisserie		Escalope de dinde, julienne de légumes, pdt	
Ma 27-12	Potage brocolis, Emincé de porc, sauce aigre- douce, Légumes chinois, Riz - Fruit de saison			
Me 28-12	Potage cresson, Steak suisse, Haricots verts, Purée - Biscuit			
Je 29-12	Potage du chef, Escalope de poulet sauce curry, Carottes , Pommes persillées - Cocktail de fruits		Chipolata, compote, pdt	
Ve 30-12	Potage potiron, Poisson pané, sauce tartare, Epinards crème, Pommes grenailles - Crème chocolat			
Sa 31-12	Potage poireaux, Boulet à la liégeoise, Pommes rissolées, - Fruit			

Pour tout renseignements, veuillez vous adresser à Mme Guillaume

Tél : 010/84.86.59 - E-mail: repas@grez-doiceau.be