Menus de la semaine du
30 au 6 Décembre 2026

Résidence Reine Fabiola

N.B. Le menu peut être modifié selon les circonstances

DATES	DEJEUNER/ONTBIJT	DINER/MIDDAGMAAL	SOUPER/AVONDMAAL
Lundi 30 Novembre	Pain gris$_{1(m)}$ Confiture de groseille	Potage viveur$_{7.9}$ Sauce bolognaise$_{9}$ Fromage rape portion$_{7}$ Spaghetti nature$_{1}$ Mandarine	Sandwiches$_{1(m),3.6.7}$ Salade de thon$_{3.4}$ Madeleine$_{1.3}$
Mardi 1 Décembre	Craquelin$_{1(m),3}$	Minestrone$_{1.9}$ Cassoulet$_{1.9}$ Pdt nature Yoghourt aux fruits$_{7}$	Pain gris$_{1(m)}$ Chorizo$_{7}$ Banane
Mercredi 2 Décembre	**Buffet petit déjeuner**	Potage potiron$_{7.9}$ Cordon bleu de dinde$_{1.6.7.9}$ Sauce volaille Crudites de saison + vinaigrette$_{10}$ Frites Flan vanille$_{7}$	Pain gris$_{1(m)}$ Bacon - Emmenthal$_{7}$ Des de peches au sirop
Jeudi 3 Décembre	Cramique1(m),3	Potage de courgettes$_{7.9}$ Tartiflette$_{7}$ Pomme	Pain gris$_{1(m)}$ Camembert$_{7}$ Liegeois Chocolat$_{7}$
Vendredi 4 Décembre	Pain gris$_{1(m)}$ pate de speculoos	Potage Carottes$_{7.9}$ Filet de dorade$_{4}$ Sauce cresson$_{1.4.7}$ Potee chou vert$_{7}$ Poire cuite nappée de chocolat$_{6}$	Pain gris$_{1(m)}$ Passendaele$_{7}$ Riz au lait$_{7}$
Samedi 5 Décembre	Sandwiches$_{1(m),3.6.7}$ Confiture Fraises	Potage parisien$_{7.9}$ Volaille Sauce basquaise$_{9.12}$ Riz Creme chocolat$_{7}$	Pain gris$_{1(m)}$ Salade oeufs$_{3.10}$ Salade Arlequin
Dimanche 6 Décembre	Couques au beurre$_{1(m),3.6.7}$ **Chocolat au lait**	Potage epinards$_{7.9}$ Roti de porc Sauce de viande Chou rouge$_{7}$ Croquettes$_{7}$ Tarte Pomme-rhubarbe$_{1,3,7}$	Pain gris$_{1(m)}$ Saucisson de Paris$_{12}$ Creme cafe$_{7}$

Allergènes en annexe
Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous travaillons,
nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisées en matières d'allergènes.

Second menu diner : salade liegeoise /Second menu souper : sardine