



MENU DU SELF JANVIER 2026



Dates	Potage	Plat	Dessert
lundi 5 janvier	Potage aux légumes oranges	Gratin de penne chipolatas	Roulé à la confiture
mardi 6 janvier	Potage tomate	Saucisses / Duo de purée	Flan vanille et caramel au beurre salé
jeudi 8 janvier	Potage champignons	Hachis parmentier de carottes	Pomme au four
vendredi 9 janvier	Bouillon de légumes	Nouilles de légumes et scampis	Crème au choix
lundi 12 janvier	Potage brocolis	Steak haché - duo de purée	Mousse au chocolat
mardi 13 janvier	Potage carottes curry et coco	Poulet sauce champignons / Riz pilaf	Macédoine de fruits d'hiver
jeudi 15 janvier	Potage vert	Filet de dinde sauce sambre et meuse tagliatelles	Tartelette aux poires
vendredi 16 janvier	Potage poireaux	Boeuf bourguignon - purée de pommes de terre	Brownies
lundi 19 janvier	Potage oignons	Waterzooi de volaille - riz	Merveilleux
mardi 20 janvier	Potage Dubarry	Hachis Parmentier petits pois et carottes	Flan au chocolat
jeudi 22 janvier	Potage butternut	Pain de viande - Grenailles et salade de chicons et pommes	Gaufres aux fruits
vendredi 23 janvier	Potage aux carottes	Poulet pané salade variée	Muffins
lundi 26 janvier	Potage cerfeuil	Vol-au-vent - Frites	Crème spéculoos
mardi 27 janvier	Potage aux petits pois	Pennes bolognaise	Tartelette Brésilienne
jeudi 29 janvier	Potage minestrone	Fishstick épinards à la crème et purée	Panna cotta
vendredi 30 janvier	Potage au chou	Pâtes aux champignons et lardons mascarpone	Crêpes



La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. Nous vous invitons à vous adresser au personnel de service pour connaître la composition des produits et les allergènes.



Le potage avec les légumes frais du jour sont réalisés à base de bouillon de volaille.



Tous les jours, à la place du dessert, un fruit ou un yoghourt est proposé.