

MENU AOÛT/SEPTEMBRE L'ÉGLISE

Le
Traiteur,
DU jardin

LUN. 28/08

Potage carottes
Spaghetti bolognaise (1, 6, 7, 9)
Fromage râpé (7)



MAR. 29/08

Potage courgette
Couscous de légumes (9)
Blanc de volaille
Semoule aux raisins (1)

JEU. 31/08

Potage brocoli
Vol au vent (1, 3, 7, 9)
Bouchée à la reine (1, 7)
Champignons
Pommes de terre

VEN. 01/09

Potage chou-fleur
Burger de colin (1, 3, 4, 7)
Tartare (3, 10)
Duo de haricots
Pommes de terre

LUN. 04/09

Potage légumes verts
Filet de dinde
Sauce Boursin fines herbes (7)
Tomates au four
Pâtes

MAR. 05/09

Potage poivrons
Nouilles sautées (1, 3)
Légumes chinois
Sauce aigre douce (9)
Dés de poulet

JEU. 07/09

Potage tomates
Cordon bleu de dinde (1, 7)
Sauce provençale (1, 6, 9)
Salade et vinaigrette (10)
Pommes de terres rissolées

VEN. 08/09

Potage Saint-Germain
Boudin blanc (1, 7)
Jus de viande (1)
Compote de pomme
Purée (7)



LUN. 11/09

Potage oignons
Poulet tikka masala (3, 6, 7, 8)
Julienne de carottes
Riz

MAR. 12/09

Potage potiron
Tortellini au bœuf (1, 3, 7)
Sauce tomate gratinée au four (7)

JEU. 14/09

Potage poireaux
Roti ardennais
Sauce moutarde (1, 7, 10)
Courgettes rôties
Grenailles



VEN. 15/09

Potage cerfeuil
Nuggets de poisson (1, 3, 4, 6, 7)
Riz aux légumes (carotte, brocoli)
Mayonnaise aux herbes (3)

LUN. 18/09

Potage tomates basilic
Paëlla royale (2, 4, 7, 9, 14)
Riz



MAR. 19/09

Potage bouillon de légumes
Buche farcie (volaille) (1, 7)
Pomme de terres rôties
Carottes vichy

JEU. 21/09

Potage chou-rave et carottes
Boulette liégeoise (1, 10)
Compote de pommes
Pommes de terre



VEN. 22/09

Potage courgette pesto (7)
Chipolata de volaille
Stoemp de légumes d'été (7)

LUN. 25/09

Potage panais
Saucisse
Salade liégeoise
Pommes de terre



MAR. 26/09

Potage concombre
Carbonnades à la flamande (1, 7, 10)
Jeunes carottes
Pommes de terres

JEU. 28/09

Potage minestrone
Burger de poulet à l'italienne (1, 3)
Salade de concombre
Dés de pdt rissolés

VEN. 29/09

Potage cresson
Filet de pangasius
Crème poireaux épinards (1, 7)
Tagliatelles (1, 3)



Repas conçus avec certains produits locaux



Repas contenant du porc

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait (Lactose)



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Anhydride sulfureux et sulfites



13. Lupin



14. Mollusques