

Résidence du Bois d'Havré

S3 Eté 2026	Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026	Vendredi 9 octobre 2026	Samedi 10 octobre 2026	Dimanche 11 octobre 2026
Petit-Déjeuner	Confiture	Pâtes de spéculoos	Choco	Chanteneige	Sirop	Floreffe	Cramique
	Café ou thé et jus						
Potage	Potage andalou	Potage haricots verts	Potage crécy	Potage Brunoise	Potage florentin	Panais	Potage Agnès Sorel
Diner	Filet de porc Sauce choron Choux fleurs P de t nature	Escalope de volaille Sauce crème Carottes braisées Purée	Boulettes à la Liégeoise Frites	Cordon bleu volaille au four Coulis de tomates Haricots beurre Pommes campagnarde	Poisson meunière Sce tartare Salade vinaigrette P de t nature	Saucisse de veau Jus de viande Poireaux à la crème Purée	Rôti de dinde Sauce au Airelles Pommes aux airelles Pommes noisettes
Dessert	Yaourt fraise/cerise	Barre chocolat	Riz au lait	Glace vanille	Fruit de saison	Crème chocolat	Tartecrème
Choix de remplacement	Steak haché de veau Haricots verts Pdt nature	Poisson du jour Epinards haché Pdt nature	Omelette Courgettes Pdt nature	Sauté de veau Choux romanesco Pdt nature	Grillburger Petits pois Pdt nature	Escalope de volaille Céleri rave au beurre Pdt nature	Steak haché de bœuf Duo de carottes Pdt nature
Souper	Gouda	Pêche au thon	Maredsous en tranche	Salade du pêcheur	Pain de viande	Tomme blanche	Tête pressée
Souper de remplacement	Salade de poulet curry	Leerdammer	Pâté crème	Cheddar	Chèvre	Filet de dinde	Saint Paulin
Dessert	Pomme	Biscuit Parisette	Pastèque	Madeleine	Crème caramel ind	Sal de fruits du verger	Banane

"Chers résidents, veuillez noter que le menu ci-dessus ne correspond peut-être pas à votre régime ou à votre texture.

Merci de votre bonne compréhension et bon appétit"