Résidence du Bois d'Havré

sodexo

S3 automne 2026	Lundi 30 novembre 2026	Mardi 1 décembre 2026	Mercredi 2 décembre 2026	Jeudi 3 décembre 2026	Vendredi 4 décembre 2026	Samedi 5 décembre 2026	Dimanche 6 décembre 2026
Petit-Déjeuner	Confiture	Pâtes de spéculoos	Choco	Chanteneige	Sirop	Floreffe	Cramique
	Café ou thé et jus						
Potage	Courgettes	Potage lyonnais	Potage crecy	St Germain	Potage navet	Potage tomate	Crème Agnès Sorel (pot
Diner	Boulettes Coulis de tomate , Purée	Vol au vent Frites	Paupiette ardennaise Sce aux herbes Potée aux choux de Romanesco ,	Lasagne , , ,	Poisson meunière Sce tartare Epinards hachés crème Purée maison	Omelette , Pois aux oignons P de t nature	Cordon bleu Jus de viande Champignons à l'ail Gratin dauphinois
Dessert	Yaourt nature sucré	Crème vanille	Glace vanille	Biscuit	Fr. blanc fruits	Speculoos de St Nicolas	Chouquettes à la crème
Choix de remplacement	Grill burger bœuf Epinards Pdt nature	Saucisse de campagne Haricots beurre Pdt nature	Chipolata de volaille Légumes gala Pdt nature	Steak haché de veau Poireaux à la crème Pdt nature	Saucisse de veau Carottes braisées Pdt nature	Paupiette de veau Céleri rave sce blanche Pdt nature	Steak haché de bœuf Haricots verts Pdt nature
Souper	Salade surimi	Casleer	Tomme blanche	Pain saucisse	Œufs farcis à la mousse d'œufs	Saint Paulin	Saucisson de jambon
Souper de remplacement	Tomme	Leerdammer	Pâté crème	Cheddar	Salade de viande	Filet de dinde	Saint Paulin
Dessert	Cake fourré chocolat	Compotine de pêche	Riz au lait	Yaourt vanille	Banane	Cocktail de fruits du verger	Poire au jus

"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"