

Résidence du Bois d'Havré

S2 Eté 2026	Lundi 13 avril 2026	Mardi 14 avril 2026	Mercredi 15 avril 2026	Jeudi 16 avril 2026	Vendredi 17 avril 2026	Samedi 18 avril 2026	Dimanche 19 avril 2026
Petit-Déjeuner	Confiture	Pâtes de spéculoos	Choco	Chanteneige	Sirop	Floreffe	Sanwiches + confiture
	Café ou thé et jus						
Potage	Potage poireaux	Potage céleri rave	Potage Italien	Potage courgette	Potage pistou	Potage vert pré	Potage Julienne
Diner	Rôti de porc Jus de viande Epinard à la crème Purée maison	Cornettes bolognaise , Fromage râpé	Paupiette de veau sauce Barbecue Pois à la française P de t sautées au four	Cuisse de poulet Sce thym (base jus de viande) Compote Frites	Quiche saumon et brocoli Salade de saison	Tomate farcie Sce tomate aux poivrons , Purée	Blanquette de veau aux champignons , , P de t duchesses
Dessert	Biscuit amandine	Yaourt aromatisé	Pêche au jus	Glace vanille chocolat	Compotine pomme/fraise	Liégeois Moka	Tarte abricot treillée
Choix de remplacement	Poisson du jour Haicots verts Pdt nature	Grillburger Carottes Pdt nature	Sauté de porc Légumes gala Pdt nature	Steak hache de veau Sacarole Pdt nature	Burger de bœuf Brocoli Pdt nature	Petit pain de veau Macédoine de légumes chauds Pdt nature	Rôti de dinde Compote Pdt nature
Souper	Brie	Filet de dinde	Œufs à la russe garnis	Thon mayonnaise	Emmenthal	Sal. poisson l'échalot,	Jambon braisé
Souper de remplacement	Casseler	Leerdammer	Pâté crème	Cheddar	Salade de viande	Saucisson de jambon	Saint Paulin
Dessert	Cocktail de fruits du verger	Fruit de saison	Entremet semoule	Banane	Tarte minute(creme)	Biscuit prince	Poire/pêche 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!"