

Résidence du Bois d'Havré



SS hiver 2025-2026

	Lundi 9 mars 2026	Mardi 10 mars 2026	Mercredi 11 mars 2026	Jeudi 12 mars 2026	Vendredi 13 mars 2026	Samedi 14 mars 2026	Dimanche 15 mars 2026
Petit-Déjeuner	Confiture	Pâtes de spéculoos	Choco	Chanteneige	Sirop	Floreffe	Craquelin
	Café ou thé et jus						
Potage	Potage Pistou	Potage brocolis	Potage poireaux	Potage céleri rave	Potage lyonnais	Potage St Germain	Potage faubonne
Diner	Lard grillé , Rata de poireaux ,	Cuisse de poulet , Sal. Chicons & H.blancs ciboulette mayo Purée Maison	Cornettes à la bolognaise (bœuf) , Fromage râpé ,	Boudins blancs , Ch.rouges aux pommes Frites	Fishstick Sauce tartare Riz aux légumes Méditerranéen	Escalope de volaille Jus de viande Pois & carottes à la française P de t nature	Paupiette Ardennaise Sauce crème Brocolis Pommes pins
Dessert	Orange	Yaourt nature sucré	Biscuit	Câlin aux fruits	Crème chocolat ind	Abricots au jus	Donuts
Choix de remplacement	Boulettes de veau Haricots aux oignons PDT nature	Grill burger Choux fleurs Pdt nature	Steak de bœuf Epinards hachés Pdt nature	Saucisse de veau Compote pommes Pdt nature	Petit pain de veau Carottes braisées Purée	Steak hache de veau Céleri rave sauce blanche Pdt nature	Steak haché de bœuf Compote de pommes Purée
Souper	Filet de dinde	Gouda	Salami fin bec	Quiche	Camembert	Mousse poisson & saumon fumé	Jambon magistral
Souper de remplacement	Tomme blanche	Saucisson de jambon	Brie	Cheddar	Salade de viande	Emmental	St Paulin
Dessert	Choco prince	Banane	Riz au lait maison	Compote de poire	Clémentine	Flan vanille	Petit Filou 2 pcs

"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!"