



# Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 05 au 11 Février 2024



		LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Pâte au spéculoos	Confiture	Fromage fondu	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture	Sirop de Liège	Confiture
Midi	Potage	Potage aux petits pois St-Germain	Potage aux épinards	Potage aux poireaux*	Potage andalou (tomate, poivron)	Potage au chou-rave*	Potage au potiron*	Potage à la cressonnette
	Dîner	Chipolata de volaille Stoemp poireaux	Escalope de porc poêlée Jus à la moutarde à l'ancienne Salsifis à la crème* Pommes de terre à la ciboulette	Bœuf bourguignon (vin rouge, lard, carotte, champignon, oignon grelot) Frites	Filet de poulet Carottes au beurre Pommes de terre	Waterzooi de poisson aux légumes (carotte, poireau, céleri) Riz au safran	Pain de viande Jus de viande aux échalotes Chou rouge* Pommes de terre nature	Rôti de dinde Jus de volaille à l'origan Chicons caramélisés* Pommes pin
	Dessert	Fruit frais de saison	Crème au chocolat	Yaourt	Fromage blanc entier à la cassonade	Mousse chocolat	Fruit frais de saison	Pâtisserie
	Dîner 2	Filet de poulet poêle Jus de viande Petits pois et carottes* Pommes de terre au persil			Oiseau sans fêre Jus de viande Chou blanc à la béchamel* Pommes de terre à la ciboulette			
Soir	Souper	Pâté campagne OU Camembert	Salami de dinde OU Maredsous	Quiche au poireau OU Emmentaler	Saucisson jambon OU Edam	Jambon OU Port-Salut	Champignons à la Grecque OU Fromage Gouda mi-vieux	Salade poulet curry OU Assortiment de fromage
		Dessert	Tiramisu biscuit	Compote	Yaourt entier au sucre	Fruit frais de saison	Biscuit	Flan à la vanille

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

\* = recette avec des légumes/fruits de saison



# Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 12 au 18 Février 2024



		LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Pâte au spéculoos	Confiture	Fromage fondu	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture	CROISSANT	Confiture
Midi	Potage	Potage au céleri blanc	Minestrone	Potage aux haricots	Potage au chou de Savoie*	Potage aux carottes*	Potage aux brocolis	Crème aux panais*
	Dîner	Boudin blanc ou noir Jus de viande Compote de pomme Purée de pommes de terre	Escalope de dinde poêlée Jus de viande Choux de Bruxelles aux lardons* Pommes de terre nature	Rôti de porc Sauce charcutière (cornichon, persil) Salade hivernale (carotte, céleri-rave, chou rouge)* Frites	Spaghetti bolognaise Fromage râpé	Roulades de pangasius à la vapeur Sauce au vin blanc Potée aux poireaux	Gratin de chicons au jambon* Purée de pommes de terre au persil	Langue de bœuf Sauce madère aux champignons (tomate) Croquettes de pommes de terre
	Dessert	Yaourt entier au sucre de canne	Pudding aux bananes	Flan au chocolat	Fruit frais de saison	Assortiment de compotes	Fromage blanc demi-écrémé frais	Pâtisserie
	Dîner 2	Lasagne bolognaise				Chipolata de volaille Jus de viande Compote de pommes Purée de pommes de terre		
Soir	Souper	Pâté crème OU Maasdammer	Saucisson aux champignons OU Fromage à tartiner aux fines herbes	Crêpes au sucre fait maison OU Saint-Paulin	Salami de milan OU Gouda jeune	Filet de dinde FH OU Bleu d'Auvergne	Tête pressée OU Fromage à tartiner fondu	Salade de viande OU assortiment de fromage
		Dessert	Fruit frais de saison	Crème au chocolat	Pêches au jus	Fromage blanc entier aux fruits au sirop	Fruit frais de saison	Compote poire-abricot

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

\* = recette avec des légumes/fruits de saison



# Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne

SEMAINE du 19 au 25 Février 2024



		LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Pâte au spéculoos	Confiture	Fromage fondu	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture	Sirop de Liège	Confiture
Midi	Potage	Potage aux poireau	Potage aux patates douces	Potage au panais	Potage aux navets*	Bouillon de légumes	Potage aux tomates et basilic	Crème au chou fleur
	Dîner	Choucroute garnie à l'alsacienne (saucisson, kassler, lard)* Purée de pommes de terre Moutarde	Filet de poulet Julienne de légumes Pommes de terre	<b>REPAS MOULES</b>	Escalope de porc à la viennoise Sauce pesto Petits pois Pennettes	Filet de lieu noir Sauce hollandaise Potée aux épinards	Pain de volaille Jus de viande Carottes glacées* Pommes de terre nature	Blanquette de veau à l'ancienne (champignon, oignon grelot, lardon) Croquettes de pommes de terre
	Dessert	Biscuit	Mousse au chocolat		Semoule de riz	Fruit frais de saison	Yaourt entier aux fruits	Fruit frais de saison
Dîner 2	Escalope de dinde poêlée Sauce aux champignons et cognac Pomme de terre				Pain de veau Jus de viande Potée de céleri-rave*			
Soir	Souper	Salami OU Maredsous	Tête de veau OU Fromage frais demi-écrémé aux fines herbes	Croquettes de viande et crudités OU Emmentaler	Filet de poulet OU Fromage de chèvre	Jambon OU Cheddar	Saucisson jambon OU Gouda au cumin	Salade d'œufs OU Assortiment de fromage
		Dessert	Fruit frais de saison	Chocolat	Assortiment de compotes	Yaourts	Cocktail de fruits au sirop	Mousse à la noix de coco

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

\* = recette avec des légumes/fruits de saison



# Cpas de Tubize - Home Les Bruyères sur Senne



SEMAINE du 26 au 03 Mars 2024

		LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
Matin	Déjeuner	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	CRAMIQUE	SANDWICH
		Pâte au spéculoos	Confiture	Fromage fondu	Pâte à tartiner au chocolat	Confiture	Sirop de Liège	Confiture
Midi	Potage	Potage aux légumes verts	Potage aux chicons*	Potage au potiron*	Potage aux carottes	Bouillon de poule aux légumes de brunoise	Potage aux épinards	Potage au céleri-rave*
	Dîner	Saucisse Jus de viande à la moutarde Chou rouge aux pommes * Pommes de terre nature	Filet de poulet poêlé Jus de viande à l'estragon Petits pois et carottes* Purée de pommes de terre	Carbonade à la liégeoise Salade d'hiver (céleri, salade de blé, noix) et dressing Frites	Cordon bleu de porc Salsifis au beurre Pommes de terre	Filet de pollack sauté Sauce au vin blanc à l'aneth Salsifis glacés* Pommes de terre au persil	Springue de porc poêlé Jus de viande à l'ail Potée aux poireaux	Rôti de dinde Jus de viande au romarin Haricots vert échalottes Pommes pin
	Dessert	Fruit frais de saison	Fromage blanc demi-écrémé aux fruits	Fruit frais de saison	Riz au lait et sauce caramel	Yaourt entier à la menthe	Mousse sabayon	Tarte au chocolat
	Dîner 2	Paupiette Jus de viande Haricots beurre Pommes de terre nature			Boulette Liégeoise Purée			
Soir	Souper	Salami a l'ail OU Fromage à tartiner fondu	Salade de poisson OU Gouda à la moutarde	Quiche lorraine OU Fromage Bel Paese	Jambon OU Maredsous	Tête pressée OU Fromage à tartiner aux fines herbes	saucisson OU Cheddar	Paté Ardennais OU Assortiment de fromage
	Dessert	Mousse stracciatella	Compote pomme fraise	Pudding à la vanille et au chocolat	Fruit frais de saison	Yaourts	Fruit frais de saison	Flan chocolatt

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

\* = recette avec des légumes/fruits de saison