En Novembre, votre chef vous propose ...

CENTRE STE-THÉRÈSE ASBL
MAISON DE REPOS ET DE SOINS

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
Diner	Minestrone * Sauté de porc Sauce lyonnaise Petits pois au beurre Pommes persillées OU Pain de viande Haricots Pommes persillées OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Pudding vanille	Potage scarole * Oiseau sans tête Jus de viande Potée au chou vert OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage butternut * Vol au vent aux champignons et sa bouchée Frites OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt stracciatella	Potage oignons * Spaghetti Sauce bolognaise Fromage râpé OU Pain de viande Haricots Pommes persillées OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Velouté volaille * Colin en tempura Sauce gribiche Epinards Purée OU Oeufs cuits durs Légumes du jour Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt confiture	Bouillon de légumes * Tartiflette au Reblochon Salade OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Tarte aux cerises	Potage patate douce * Navarin d'agneau aux 3 légumes Pommes röstis OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Poire au sirop
Souper	Mortadelle aux olives OU Fromage frais	Raviolis OU Jambon blanc	Brique de caractère OU Fromage en tranches	Bacon OU Jambon blanc	Petit moulé fines herbes OU Fromage en tranches	Craquelin OU Jambon blanc	Jambon cuit OU Fromage frais

Les demandes pour un repas alternatif sont à donner pour le lundi de la semaine précédente.

Elles se font soit lors de l'activité du lundi après-midi, soit par mail à la diététicienne (dietetique@cst-asbl.be), soit auprès des assistantes sociales aux heures de bureau.

! Les modifications doivent porter uniquement sur les goûts, et non sur les textures qui sont déjà adaptées automatiquement !

En Novembre, votre chef vous propose ...

CENTRE STE-THÉRÈSE ASBL
MAISON DE REPOS ET DE SOINS

	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Diner	Potage potiron * Boeuf bourgignon à la vigneronne Champignons Purée OU Pain de viande Haricots Pommes persillées OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt fermier confiture	Potage chicons * Crépinette de veau Jus de viande Salsifis béchamel Potée aux carottes OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Bisque de poisson * Rôti des Landes Sauce vigneronne Poêlée de légumes Frites OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Pudding chocolat	Potage poireaux * Tagliatelles Sauce carbonnara Rigatello moulu OU Pain de viande Haricots Pommes persillée's OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage lentilles roses * Waterzooi de poissons MSC aux petits légumes Riz ou purée OU Oeufs cuits durs Légumes du jour Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt cassonade	Potage oignon * Epigramme d'agneau Sauce au thym Petits pois au beurre Pommes natures OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Tarte aux pommes	Crème de tomates * Carré de porc Sauce chasseur Carottes au beurre Purée gratinée OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison
Souper	Saucisson de Paris OU Fromage frais	Salade de riz froid OU Jambon blanc	Chorizo OU Fromage en tranches	Emmental OU Jambon blanc	Salade fermière OU Fromage en tranches	Sandwichs Salade aux oeufs OU Fromage frais	Pailli fines herbes OU Jambon blanc

Les demandes pour un repas alternatif sont à donner pour le <u>lundi de la semaine précédente</u>.

Elles se font soit lors de l'activité du lundi après-midi, soit par mail à la diététicienne (dietetique@cst-asbl.be), soit auprès des assistantes sociales aux heures de bureau.

! Les modifications doivent porter uniquement sur les goûts, et non sur les textures qui sont déjà adaptées automatiquement !

En Novembre, votre chef vous propose ...

CENTRE STE-THÉRÈSE ASBL
MAISON DE REPOS ET DE SOINS

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Diner	Potage butternut * Filet de poulet Sauce dijonnaise Haricots verts Pommes natures OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt aux fruits	Potage petits pois * Roulades de chicons au gratin Purée OU Pain de viande Haricots Pommes persillées OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage vert pré * Steak haché de boeuf Sauce au poivre vert Crudités de saison Frites OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Panacotta fruits rouges	Minestrone * Macaroni Sauce jambon et fromage au gratin OU Pain de viande Haricots Pommes persillée's OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage céleri-rave Filet de cabillaud MSC Sauce bisquée Epinards en branche Pommes vapeur OU Oeufs cuits durs Légumes du jour Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Rocher coco	Potage chicons * Saucisse Jus de viande Chou rouge aux pommes Pommes persillées OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Eclair	Potage julienne * Blanquette de veau aux champignons Pommes duchesses OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Cocktail de fruits
Souper	Salade de thon OU Fromage frais	Omelette OU Fromage en tranches	Cream cheese poivron miel OU Jambon blanc	Jambon cuit OU Fromage en tranches	Floreffe fondu OU Jambon blanc	Craquelin OU Fromage frais	Pâté crème OU Fromage en tranches

Les demandes pour un repas alternatif sont à donner pour le lundi de la semaine précédente.

Elles se font soit lors de l'activité du lundi après-midi, soit par mail à la diététicienne (dietetique@cst-asbl.be), soit auprès des assistantes sociales aux heures de bureau.

! Les modifications doivent porter uniquement sur les goûts, et non sur les textures qui sont déjà adaptées automatiquement !

En Novembre, votre chef vous propose ...

CENTRE STE-THÉRÈSE ASBL
MAISON DE REPOS ET DE SOINS

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Diner	Potage brocoli * Escalope de volaille Sauce aigre douce Ananas rôti Riz ou purée OU Pain de viande Haricots Pommes persillées OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt cassonade	Potage potiron * Pain de viande Jus de viande Potée liégeoise OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage cresson * Carbonnades de boeuf à la bière et aux carottes (bio) Frites OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Pudding speculoos	Potage chou-fleur * Lasagne bolognaise OU Pain de viande Haricots Pommes persillée's OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison	Potage pois cassé (bio) Fish sticks Sauce tartare Crudités de saison Pommes vapeur OU Oeufs cuits durs Légumes du jour Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Yaourt aux fruits	Potage tomate * Boudin blanc Jus de volaille Compote de fruits Purée OU Steak haché Sauce provençale Pommes natures OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Chou à la crème	Potage poireaux * Rôti de dinde Sauce aux baies roses Légumes oubliés Gratin dauphinois OU Boudin Compote Purée OU Filet de poulet Petits pois Pommes persillées * Fruit de saison
Souper	Salami OU Fromage frais	Soupe de saison OU Jambon blanc	Jambon de dinde OU Fromage en tranches	Petit Paradis orties OU Jambon blanc	Salade de viande OU Fromage frais	Sandwich gouda OU Jambon blanc	Mortadelle OU Fromage en tranches

Les demandes pour un repas alternatif sont à donner pour le lundi de la semaine précédente.

Elles se font soit lors de l'activité du lundi après-midi, soit par mail à la diététicienne (dietetique@cst-asbl.be), soit auprès des assistantes sociales aux heures de bureau.

! Les modifications doivent porter uniquement sur les goûts, et non sur les textures qui sont déjà adaptées automatiquement !