



Les Repas à domicile

FEVRIER 2020

CPAS de MOUSCRON

**056/39.04.01**

08h00 à 12h00 - 13h30 à 16h30

POTAGE TOUS LES JOURS

**Samedi, dimanche et jours fériés : surgelés**

Tous les jours possibilité de cuisse de poulet

ou de viande coupée ou moulue.

*Pour toute modification : prévenir la veille au plus tard (chauffeur ou administration)*

*Ces menus vous sont proposés pour information, sous réserve de modification de dernière minute. Merci de votre compréhension.*

févr-20

Allergènes potentiels

LUNDI 03	Rôti ardennais	Chou-fleur	Röstis	voir chauffeur	Yaourt
MARDI 04	Blanquette de veau	Carottes	Purée		Fruit
MERCREDI 05	Cordon bleu (dinde)	Hoche-pot d'hiver			Crème chocolat
JEUDI 06	Spaghettis bolognaise				Compote de fruits
VENDREDI 07	Filet de colin	Poireaux	Purée		Biscuit
LUNDI 10	Waterzooi de volaille	légumes waterzooi	Riz		Yaourt
MARDI 11	Nid d'oiseau de veau	Rata aux carottes			Mousse chocolat
MERCREDI 12	Rôti Orloff	Princesses	Pommes de terre		Compote de fruits
JEUDI 13	Saucisse au fromage	Poires	Pommes de terre		Fruit
VENDREDI 14	Filet de cabillaud	Ratatouille	Purée		Biscuit
LUNDI 17	Bouchée à la reine	Princesses	Pommes de terre		Flan chocolat
MARDI 18	Hachis parmentier du chef				Fruit
MERCREDI 19	Spiringue de porc	Choux de Bruxelles	Pommes de terre		Crème vanille
JEUDI 20	Crépinette	Chou-fleur	Pdt rissolées		Yaourt
VENDREDI 21	Saumon à l'oseille	Epinards	Purée		Biscuit
LUNDI 24	Burger de poulet au fromage	Compote	Pommes de terre		Fruit
MARDI 25	Langue de bœuf moutarde	Carottes	Purée		Yaourt
MERCREDI 26	Oiseau sans tête	Chou rouge	Pommes de terre		Mousse chocolat
JEUDI 27	Chicons au gratin		Pommes de terre		Fromage blanc
VENDREDI 28	Médallions pangasius	Poireaux	Purée		Biscuit

Légende allergènes : 1- Céréales avec gluten/ 2- Crustacés/ 3- Œufs/ 4- Poissons/ 5- Arachides/ 6- Soja/ 7- Lait ou lactose/ 8- Fruits à coque/ 9- Céleri/ 10- Moutarde  
11- Graines de sésame/ 12- Sulfites/ 13- lupin/ 14- Mollusques /// La composition des recettes est susceptible de varier.