



Menus du 27 au 31 Août 2018

Lundi	<p>Potage au céleri Ou Croquette de fromage ----- Côte de porc, sauce moutarde, purée Ou Vol au vent, frites et salade ----- Cake à l'orange Ou Fruit</p>	Mardi	<p>Potage aux brocolis et courgette Ou Flan à la tomate bio ----- Sauté de veau aux petits pois, p-d-terre vapeur Ou Papillote de poisson ----- Pudding aux spéculoos Ou Yaourt</p>
mercredi	<p>Potage aux poivrons et tomates Ou Feuilleté p-d-terre et Brie ----- Steak, frites et salade Ou Salade de jambon de parme, roquette et mangue ----- Tarte Ou Cheesecake aux spéculoos</p>	Jeudi	<p>Velouté de carottes Ou Salade de jambon et figues ----- Filet de volaille grillé, brocolis à la crème, p-d-terre Ou Tarte au p-d-terre et roquefort, salade ----- Beignet de pommes Ou Fruit</p>
Vendredi	<p>Soupe de poissons et croustons Ou Boudin blanc, salade ----- Paleron de bœuf mijoté, riz basmati Ou Pennes aux scampis et fruits de mer ----- Pâtisserie Ou Fruit</p>	<p>Les menus sont servis à partir de 11h30 et jusqu'à épuisement des stocks. Bon Appétit !</p> <p>Contact : Mr. Niang 0493 / 51 98 39 restauration@saupont.be</p>	

« Fait maison » : le fait maison se dit d'un plat élaboré sur place à partir de produits bruts. A la Table des Ateliers, tout est préparé et cuisiné sur place. Nous portons également une attention toute particulière pour travailler, autant que possible, les produits de saison, locaux, biologiques et issus du commerce équitable.