



## Menus du 14 au 18 Janvier 2019

<b>Lundi</b>	<p>Potage aux Courgettes bios <b>Ou</b> Salade grecque ----- Merguez de volaille, poireaux à la crème, purée <b>Ou</b> Hachis Parmentier, poêlée de légumes ----- Crème brulée <b>Ou</b> Yaourt</p>	<b>Mardi</b>	<p>Potage tomates <b>Ou</b> Salade de thon ----- Gratin de pâtes et légumes au fromage <b>Ou</b> Filet de lieu à la citronnelle et lait de coco, gratin de panais ----- Tarte <b>Ou</b></p>
<b>Mecredi</b>	<p>Velouté de champignons <b>Ou</b> Flan aux poireaux, salade ----- Steak, frites, salade <b>Ou</b> Salade de la mer ----- Moelleux au chocolat <b>Ou</b> Fruit</p>	<b>Jeudi</b>	<p>Potage au céleri <b>Ou</b> Pâté fermier, salade ----- Filet mignon de porc, choux de Bruxelles, blé <b>Ou</b> Curry de légumes, pâtes ----- Pudding à l'ananas <b>Ou</b> Fruit</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Bouillon de légumes aux pâtes <b>Ou</b> Crostini à la mozzarella, salade ----- Filet de bar, sauce curry, riz basmati <b>Ou</b> Choucroute façon Alsace ----- Pâtisserie <b>Ou</b> Fruit</p>	<p><b>Les menus sont servis à partir de 11h30 et jusqu'à épuisement des stocks. Bon Appétit !</b></p> <p><b>Contact :</b> Mr. Niang 0493 / 51 98 39 <a href="mailto:restauration@saupont.be">restauration@saupont.be</a></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.