

Automne / Hiver **MENUS DE LA SEMAINE 1 du 22 au 28 décembre 2025 HOPITAUX G**

Variante A/V : Rotelles /sauce bolognaise pur bœuf AM //Escalope de poulet N, sauce crème, brocolis, rotelles

JOUR		DINER	SOUPER
LUNDI 22-déc	dés/haché/mixé porc moutarde mixé chicon Dés courgette	Potage Epinard Jambon braisé sauce miel moutarde Chicons N (2 pièces) Pommes vapeur Fruit frais	Salade d'œufs ciboulette Salade mixte - haricots fins cuits trois N (AS)-vinaigrette Yaourt aux fruits
MARDI 23-déc	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Courgette Filet de merlu meunière rondelle citron Purée aux brocolis Fruits frais	Salade de porc dijonnaise salade verte-carottes rapées - oignons & vinaigrette Crème pralinée
MERCREDI 24-déc	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé chou fleur Chou-fleur Dés chou fleur	Potage Navet Chili sin carne Riz sauvage Fruit frais	Assiette de fromage de fêtes garniture & petit pain Mignardises & son coulis framboise
JEUDI 25-déc COUGNOUS	dés/haché/mixé volaille crème mixé carotte mixé chicon Harcots fins Dés chou romanesco	Potage panais/carotte Ballotine de volaille pomme/raisin sauce aromatique Chicons à l'orange Rosties Carré myrtilles	Assiette de charcuteries de fête garniture & confiture d'oignons Salade de fruits frais
VENDREDI 26-déc	dés/haché/mixé saumon aneth mixé potiron Bouquetière Dés de bouquetière	Potage Chicon Dos de cabillaud (OK SS) sauce tomate Bouquetière Pâtes grecques Fruit frais	salade de lentilles aux carottes -(150g) & houmous (30g) Salade mixte-vinaigrette Crème vanille
SAMEDI 27-déc	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinards Chou romanesco Dés chou romanesco	Potage Potiron Flan aux légumes julienne Salade verte - vinaigrette Pommes en pelure Fruit frais	Filet de dinde & Jambon italien Salade mixte - betteraves râpées - vinaigrette fromage blanc aux fruits
Dimanche 28-déc	dés/haché/mixé volaille robert mixé carotte Dés carotte	Potage Brocoli Dinde aux petits légumes Duo de carottes rustica Pommes vapeur Salade de fruits frais	Leerdamer & Chèvre "Buche" salade mixte-céleri rave râpé-vinaigrette laitage du jour

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 2 du 29 décembre au 4 janvier 2026 HOPITAUX

Variante A/V : Chili sin carne & riz sauvage //Rôti de porc N /sauce moutarde/légumes brunoise/purée

JOUR		DINER	SOUPER
LUNDI 29-déc	dés/haché/mixé bœuf lyonnaise mixé haricot fin Dés de chou fleur	Potage Chicon Paleron de bœuf N sauce lyonnaise Harcots fins Pommes aux herbes Fruit frais	Emietté d'œufs Salade mixte - légumes brunoise cuits froids N (AS)-vinaigrette Yaourt entier nature sucré
MARDI 30-déc	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Dés brocoli	Potage Epinard Cœur de merlu du cap (OK SS) sauce citron Bouquetière Purée Fruit frais	Salade de volaille aux pommes salade blé-chou rouge -vinaigrette Riz au lait
MERCREDI 31-déc	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé courgette Dés courgette	Potage Chou-fleur Torciglioni (AM) Sauce bolognaise VG (AM) Fromage râpé / Fruit frais	Assiette de fromage de fêtes garniture & petit pain Mignardises & son coulis framboise
JEUDI 01-janv	dés/haché/mixé porc civet sauce civet lisse TM mixé carotte mixé brocoli Dés carotte	Potage champignon Civet de marcassin 1/2 poire au jus & aïrelles cuisinées Purée au céleri Charlottine aux fruits rouges	Assiette de poissons de fête garniture & blinis Salade de fruits frais
PISTOLET			
VENDREDI 02-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé chou fleur Chou fleur Dés chou fleur	Potage Courgette Saumon (OK SS) sauce aneth Jardinière Romanesco Riz Fruit frais	Salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomaté (30g) salade verte-vinaigrette Crème pralinée
SAMEDI 03-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinards Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Omelette fines herbes champignons crème Pommes vapeur Fruit frais	Jambon cuit & filet de dinde FH salade mixte-celeri rave rapé-vinaigrette Fromage blanc aux fruits
Dimanche 04-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé chicons Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli Rôti de dinde N Sauce moutarde chou blanc Pommes pins Salade de fruits frais	Emmenthal & Camembert salade blé-betteraves-vinaigrette Laitage du jour

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 3 du 5 au 11 janvier 2026 HOPITAUX G

Variante A/V : Dinde tikka massala, carottes batonnets, riz // Saumon sauce crème, carottes batonnets & riz

JOUR		DINER	SOUPER
LUNDI 05-janv	dés/haché/mixé porc moutarde mixé chou fleur Dés courgette Dés chou fleur	Potage Carotte Carbonnade flamande salade verte-vinaigrette Pommes vapeur Fruit frais	Salade d'œufs ciboulette Salade mixte - haricots fins cuits froids N (AS)-vinaigrette Riz au lait
MARDI 06-janv	dés/haché/mixé poisson citron mixé haricot fin Dés chou romanesco	Potage Epinard Dos de cabillaud (OK SS) sauce agrumes Chou romanesco Pommes persillées Fruit frais	Salade de veau lyonnaise salade blé- oignons R-vinaigrette Crème pralinée
MERCREDI 07-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli falafels sauce tomate légumes julienne Riz sauvage Fruit frais	Salade de poisson aux herbes vinaigrette citron Carottes râpées-vinaigrette Yaourt aux fruits
JEUDI 08-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Chou-fleur Dinde curry pommes Duo de carottes rustica Pâtes grecques Fruit frais	leerdammer & Chèvre "buche" salade mixte-céleri rave râpé-vinaigrette Fromage blanc nature
VENDREDI 09-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé brocoli Dés brocoli	Potage chicon Filet de merlu meunière Rondelle citron Brocolis Purée Fruit frais	salade de lentilles aux carottes (150g) & houmous (30g) Salade mixte-vinaigrette Crème chocolat
SAMEDI 10-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinards Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Courgette Omelette fines herbes salade verte-vinaigrette Pommes en pelure Fruit frais	Filet de dinde & Jambon italien Salade mixte - betterave lanières -vinaigrette Fromage blanc aux fruits
Dimanche 11-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé chicon Dés courgette	Potage potiron Cuisse de poulet (OK SS) sauce robert Chou vert Gratin dauphinois salade de fruits frais	Gouda & Brie salade de blé-chou rouge -vinaigrette Laitage du jour

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 4 du 12 au 18 janvier 2026 HOPITAUX G

AV : Rôti de porc N, sauce curry coco, haricots fins, pommes vapeurs// Rôti de porc N /sauce moutarde/haricots fins/pommes vapeurs

JOUR		DINER	SOUPER
LUNDI 12-janv	dés/haché/mixé veau blanquette mixé chou fleur chou-fleur Dés chou fleur	Potage Carotte Blanquette de veau à l'ancienne salade verte-vinaigrette Purée Fruit frais	Emitté d'œufs Salade mixte - légumes Brunoise cuits froids N (AS)-vinaigrette Yaourt nature sucré
MARDI 13-janv	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Epinard Cœur de merlu du cap (OK SS) Garniture italiano Jardinière Romanesco Riz Fruit frais	Salade de volaille mexicaine salade blé-vinaigrette Crème pralinée
MERCREDI 14-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé épinard Epinards Hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Rotelles (AM) sauce verte (AM) Fromage râpé Fruit frais	Pêches - salade de thon Salade verte - carottes rapées-vinaigrette Yaourt aux fruits
JEUDI 15-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carottes	Potage Courgette Escalope de poulet sauce curry coco Légumes Julienne Pommes vapeurs Fruit frais	Emmenthal & camembert salade blé-betteraves-vinaigrette Fromage blanc aux fruits
VENDREDI 16-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé courgette Dés courgette	Potage Chicon Saumon (OK SS) sauce aneth Purée au panais Fruit frais	salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomaté (30g) salade verte-vinaigrette riz au lait
SAMEDI 17-janv	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage chou-fleur omelette salade de chicons-vinaigrette Pommes persillées Fruit frais	Filet de dinde & Bacon cuit salade mixte-celeri rave rapé-vinaigrette Crème vanille
Dimanche 18-janv	dés/haché/mixé volaille robert mixé haricot fin Harcots fins Dés carotte	Potage Potiron Ragout de dinde aux champignons Haricots fins Rosties salade de fruits frais	Leerdammer & Cream cheese N salade mixte - betterave lanieres-vinaigrette Laitage du jour