

L'information sur les allergènes peut être demandée au personnel de cuisine. Attention, la composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer.



Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 1 du 19 au 25 janvier 2026 HOPITAUX G

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

JOUR		DINER	SOUPER
<u>LUNDI</u> 19-janv	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 froids N (AS)-vinaigrette Yaourt aux fruits
<u>MARDI</u> 20-janv	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
<u>MERCREDI</u> 21-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé chou fleur Chou-fleur Dés chou fleur	Potage Navet Chili sin carne Riz sauvage Fruit frais	Salade de saumon à l'aneth carottes râpées-vinaigrette vinaigrette arrabiata Yaourt entier nature sucré
<u>JEUDI</u> 22-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé haricots fins Harcots fins Dés chou romanesco	Potage Carotte Cuisse de poulet (OK SS) sauce moutarde Harcots fins cuits froids N - vinaigrette Purée Fruit frais	Gouda & Brie salade de blé-chou rouge -vinaigrette Riz au lait
<u>VENDREDI</u> 23-janv	dés/haché/mixé saumon aneth mixé potiron Bouquetière Dés 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
<u>SAMEDI</u> 24-janv	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 ramées - vinaigrette fromage blanc aux fruits
<u>Dimanche</u> 25-janv	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

L'information sur les allergènes peut être demandée au personnel de cuisine. Attention, la composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer.



Automne / Hiver

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 26 janvier au 1 février 2026 HOPITAUX G

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

JOUR		DINER	SOUPER
LUNDI 26-janv	dés/haché/mixé bœuf lyonnaise mixé haricot fin Dés de chou fleur	Potage Chicon Paleron de bœuf N sauce lyonnaise Haricots fins Pommes aux herbes Fruit frais	Emietté d'œufs Salade mixte - légumes brunoise cuits froids N (AS)-vinaigrette Yaourt entier nature sucré
MARDI 27-janv	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 28-janv	dés/haché/mixé quorn tomaté mixé courgette Dés courgette	Potage Chou-fleur Torciglioni (AM) Sauce bolognaise VG (AM) Fromage râpé / Fruit frais	Pêches - salade de thon Salade verte - carottes rapées- vinaigrette Yaourt aux fruits
JEUDI 29-janv	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Potiron Dinde tikka massala Carottes bâtonnets Semoule Fruit frais	Leerdammer & cream cheese N salade mixte - betterave lanières - vinaigrette Crème vanille
VENDREDI 30-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 31-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 01-févr	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

L'information sur les allergènes peut être demandée au personnel de cuisine. Attention, la composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer.



Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 3 du 2 au 8 février 2026 HOPITAUX G

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

JOUR		DINER	SOUPER
<u>LUNDI</u> 02-févr	dés/haché/mixé porc moutarde mixé chou fleur 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
<u>MARDI</u> 03-févr	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
<u>MERCREDI</u> 04-févr	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
<u>JEUDI</u> 05-févr	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
<u>VENDREDI</u> 06-févr	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
<u>SAMEDI</u> 07-févr	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
<u>Dimanche</u> 08-févr	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 9 au 15 février 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 09-févr	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 10-févr	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 11-févr	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 12-févr	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 13-févr	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 14-févr	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 15-févr	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