



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Blanc de poireaux Vinaigrette au persil	Salade verte aux olives Vinaigrette	Coeur de palmier Vinaigrette	Mesclun Vinaigrette
Pilon de poulet Sauce orientale	Jambon blanc	Steak haché au veau Sauce à l'échalote	Cordon bleu de dinde
Semoule aux légumes	Frites au four	Riz aux petits légumes	Pennes Sauce tomate
Tomme blanche	Chèvre bûche mélange	Rouy	Camembert
Yaourt local	Fruit de saison	Liegeois café	Gaufre Liégeoise

066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

	lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Menu B - Midi	Macédoine de légumes Vinaigrette	Betteraves rouges Vinaigrette	Salade composée Vinaigrette	Salade de haricots rouges Vinaigrette à la ciboulette
	Chou farci Au jus	Raviolis de boeuf gratinés	Filet de hoki MSC Sauce aux fines herbes	Omelette
	Pommes de terre vapeur	*	Printanière de légumes	Pommes de terre rissolées
	Vache qui Rit	Mimolette	Fromage fondu	Emmental
	Compote pomme saveur biscuit	Yaourt arôme	Compote pomme abricot	Yaourt arôme



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu Hyposodé DEJEUNER - Midi

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Blanc de poireaux Vinaigrette au persil pauvre en sel	Salade verte aux olives Vinaigrette pauvre en sel	Coeur de palmier Vinaigrette pauvre en sel	Mesclun Vinaigrette pauvre en sel
Filet de poulet Sauce orientale pauvre en sel	Jambon blanc	Steak haché au veau Sauce à l'échalote pauvre en sel	Filet de poulet Sauce aux oignons pauvre en sel
Semoule aux légumes	Frites au four	Riz aux petits légumes	Pennes Sauce tomate
Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature
Yaourt local	Fruit de saison	Liegeois café	Gaufre Liégeoise



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu Hyposodé DINER - Midi

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Macédoine de légumes Vinaigrette pauvre en sel	Betteraves rouges Vinaigrette pauvre en sel	Salade composée Vinaigrette pauvre en sel	Salade de haricots rouges Vinaigrette à la ciboulette pauvre en sel
Chou farci Au jus pauvre en sel	Raviolis pauvre en sel	Filet de hoki MSC Sauce aux fines herbes pauvre en sel	Omelette
Pommes de terre vapeur	*	Printanière de légumes	Purée de légumes
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature	Fromage blanc nature
Compote pomme saveur biscuit	Yaourt arôme	Compote pomme abricot	Yaourt arôme



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu texture mixée DEJEUNER - Midi

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Crème Dubarry	Potage au chou	Potage de légumes verts	Potage de lentilles Bio
Mixé de dinde	Mixé de porc	Mixé de veau	Mixé d'agneau
Purée de pommes de terre et potiron	Purée de légumes	Purée de pommes de terre et poireaux	Purée de légumes
Yaourt local	Fromage blanc nature	Liegeois café	Suisse nature
Compote de fruits sans sucres	Compote de fruits sans sucres	Compote de fruits sans sucres	Compote de fruits sans sucres



Saveurs & Services

066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Crème Dubarry	Potage au chou	Potage de légumes verts	Potage de lentilles Bio



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu sans viande DEJEUNER - Midi

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Blanc de poireaux Vinaigrette au persil	Salade verte aux olives Vinaigrette	Coeur de palmier Vinaigrette	Mesclun Vinaigrette
Boulette végétarienne Sauce orientale	Nuggets de blé Mayonnaise	Omelette	galette végétale
Semoule aux légumes	Frites au four	Riz aux petits légumes	Pennes Sauce tomate
Tomme blanche	Chèvre bûche mélange	Rouy	Camembert
Yaourt local	Fruit de saison	Liegeois café	Gaufre Liégeoise



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu sans viande DINER - Midi

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
Macédoine de légumes Vinaigrette	Betteraves rouges Vinaigrette	Salade composée Vinaigrette	Salade de haricots rouges Vinaigrette à la ciboulette
Omelette	Ravioles au fromage	Filet de hoki MSC Sauce aux fines herbes	Omelette
Purée de légumes	*	Printanière de légumes	Purée de légumes
Vache qui Rit	Mimolette	Fromage fondu	Emmental
Compote pomme saveur biscuit	Yaourt arôme	Compote pomme abricot	Yaourt arôme



066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Menu texture mixée DINER - Soir	lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février
	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage au chou	Potage de légumes verts
	Mixé de poulet	Mixé d'agneau	Mixé de saumon et lieu	Mixé de porc
	Purée de pommes de terre et carottes	Purée de pommes de terre et potiron	Purée de légumes	Purée de pommes de terre et poireaux
	Fromage blanc nature	Yaourt arôme	Suisse nature	Yaourt arôme
	Compote de fruits sans sucres	Compote de fruits sans sucres	Compote pomme abricot	Compote de fruits sans sucres

Plats	Ingrédients	Allergènes
pauvre en sel	Moutarde, Huile, Vinaigre d'alcool, Eau	Moutarde, Sulfites
pauvre en sel	Oignon, Poivre blanc, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
*	Eau	
Au jus	Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Betteraves rouges	Betterave	
Blanc de poireaux	Poireau	
Boulette végétarienne	Boulette végétale	Gluten
Camembert	Camembert	Lait
Chou farci	Choux farci	Gluten, Soja
Chèvre bûche mélange	Chèvre	Lait
Coeur de palmier	Coeur de palmier	
Compote de fruits sans sucres	Purée de fruits	
Compote pomme abricot	Compote	
Compote pomme saveur biscuit	Compote	
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait
Crème Dubarry	Chou fleur, Crème fraîche, Sel fin, Eau, Pomme de terre	Gluten, Lait
Emmental	Emmental	Lait
Filet de hoki MSC	Hoki	Poissons
Filet de poulet	Filet de poulet	
Frites au four	Frites	
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fromage fondu	Crème de fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gaufre Liégeoise	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc	Jambon blanc	
Liegeois café	Liégeois	Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	Céleri
Mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Mesclun	Salade et mélange de salade	
Mimolette	Mimolette	Lait
Mixé d'agneau	Mixé de viande	
Mixé de dinde	Mixé_Protéine carné nature	
Mixé de porc	Mixé_Protéine carné nature	
Mixé de poulet	Mixé_Protéine carné nature	
Mixé de saumon et lieu	Mixé_Protéine nature	Lait, Poissons
Mixé de veau	Mixé_Protéine carné nature	
Nuggets de blé	Nugget végétal	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette	Omelette	Oeufs
Pennes	Sel fin, Penne, Huile	Gluten
Pilon de poulet	Pilon de poulet	
Pommes de terre rissolées	Sel fin, Pommes rissolées	
Pommes de terre vapeur	Poivre gris, Sel fin, Pomme de terre	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Potage au chou	Chou vert, Bouillon de légumes, Eau, Pomme de terre	Céleri
Potage de lentilles Bio	Lentille verte, Bouillon de légumes, Eau, Pomme de terre	Céleri
Potage de légumes	Légumes pot au feu, Bouillon de légumes, Pomme de terre	Céleri
Potage de légumes verts	Brocoli, Epinard, Purée PDT flocon, Eau, Pomme de terre	Céleri
Printanière de légumes	Mélange de légumes	
Purée de légumes	Carotte, Haricot vert, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin	Sulfites
Purée de pommes de terre et carottes	Poivre gris, Sel fin, Muscade, Purée PDT flocon, Eau, Carotte	Lait, Oeufs, Sulfites
Purée de pommes de terre et poireaux	Poireau, Crème fraîche, Lait de vache, Poivre gris, Sel fin, Muscade, Margarine, Pomme de terre	Lait
Purée de pommes de terre et potiron	Courge potiron, Poivre gris, Sel fin, Muscade, Purée PDT flocon, Eau	Crustacés, Lait
Ravioles au fromage	Pâtes farcies	Céleri, Gluten, Lait
Raviolis	pâtes farcies carnées	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Raviolis de boeuf gratinés	Fromage, pâtes farcies carnées	Céleri, Gluten, Lait
Riz aux petits légumes	Brunoise de légumes , Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Riz d'or, Riz de Camargue	Céleri
Rouy	Fromage à pâte molle	Lait
Salade composée	Maïs, Salade et mélange de salade, Betterave	
Salade de haricots rouges	Haricot rouge	
Salade verte aux olives	Salade et mélange de salade, Olives noires	
Sauce aux fines herbes	Basilic, Crème fraîche, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau, Ail, Échalote	Gluten, Lait
Sauce aux oignons	Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Margarine, Eau, Oignon	Céleri, Gluten
Sauce orientale	Tomate, Tomate, Oignon, Légumes couscous et tajine, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices	Arachides, Gluten
Sauce tomate	Tomate, Tomate, Herbes de provence, Sucre cristal, Bouillon de légumes, Échalote, Ail, Eau	Céleri, Gluten
Sauce à l'échalote	Échalote, Fond brun, Eau, Vin rouge	Gluten, Lait, Sulfites
Semoule aux légumes	Poivre gris, Sel fin, Semoule de blé, Huile, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten
Soupe à l'oignon	Oignon, Bouillon de légumes, Purée PDT flocon, Sel fin, Poivre blanc, Eau	

066 - SAVEURS & SERVICES / INDIVIDUEL

Du 2 février 2026 au 8 février 2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Steak haché au veau	Burger au veau	Soja
Suisse nature	Fromage blanc	Lait
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vache qui Rit	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Poivre blanc, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au persil	Eau, Sel fin, Poivre gris, Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Persil	Arachides, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à la ciboulette	Ciboulette, Poivre blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt local	Yaourt nature sucré	Lait
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait
galette végétale	Galette végétale	Gluten