

# LE RESTAURANT DE L'INDBG

## MENU DU MOIS DE FEVRIER

	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
Du 01 au 03				Soupe de carotte Steak suisse Dés de courgettes rôtis Tranches de pdt frites Crème de spéculoos	Crème de courgettes Filet de Colin meunière Tomate au four Pdt persil Yaourt fraise cerise
Du 06 au 10	Soupe du jour Cordon bleu Petits pois et carottes Pdt rissolées Quatre-quart	Potage de Chou-fleur Blanc de poulet Crème Boursin Courgettes Ecrasé de Pommes de terre Crème Caramel		Crème de céleri rave Steak haché de bœuf Tomate au four Dés de pdt frits Mousse chocolat	Velouté de maïs Médallions de limande gratinés Tombée de poireaux Pdt vapeur Fruit du jour
Du 13 au 17	Potage du chef Emincé de poulet Sauce curry Légumes wok Riz Fruit du jour	Crème de tomate Boulettes liégeoises Potée aux poireaux Carré confiture		Soupe aux carottes jaunes Chipolata sce oignons- Petits pois et carottes Quartiers de pdt frits Gaufre chocolat	Potage cerfeuil Lieu noir Epinards à la crème Pdt vapeur Muffin vanille
Du 20 au 24	Potage aux petits légumes Schnitzel de porc Gratin de chou-fleur Pdt rôties Mousse fraise	Potage jaune intense Hachi parmentier à la courgette Yaourt pêche passion		Crème de poireaux Boulettes sauce tomate Petits pois Tranches de pdt frites Gaufre de Liège	Potage céleri vert Fish sticks Sauce tartare Salade de tomates Pdt au four Fruit du jour
Du 27 au 28	Soupe de saison Saucisse de campagne Potée aux carottes Pick Up	Velouté à la tomate Cuisse de poulet Compote Purée de pdt Crème choco noisette			
SNACK PLAISIR	Croque-Monsieur	Baguette-pizza		Frites Mexicano Fricandelles	Lasagne