

# Menus Exposition

*Demoiselles, Epouses et Mères*  
 Novembre 2017



<b>Tous les jours</b>		Potage du jour + tartines / beurre Tarte du jour, gaufres, <i>côtes peures</i> ,... Café
<b>Samedi 4 Novembre</b>		Potée liégeoise + salade de fruits OU Assiette de fromages avec sirop et pain à l'ancienne Dessert
<b>Dimanche 5 Novembre</b>	MIDI	Soupe du jour Poulet grand-mère accompagné de pommes de terre boulangère Flan caramel
	SOIR	Soupe du jour Assiette charcuterie (pâté, jambon, saucisson, tête pressée), moutarde, cornichons, oignons et pain à l'ancienne + beurre Dessert
<b>Lundi 6 Novembre</b>		Soupe du jour Croque-monsieur Omelettes variées+ Pain à l'ancienne Dessert
<b>Mardi 7 Novembre</b>		Soupe du jour <i>Rodjes harings</i> et pain à l'ancienne + beurre Ou Pain de viande (froid) cornichons et pain+ beurre
<b>Mercredi 8 Novembre</b>		Soupe du jour Lard aux pommes ou aux œufs pain + beurre Omelettes variées pain + beurre Dessert
<b>Jeudi 9 Novembre</b>		Soupe du jour Pain de viande compote purée (OU boudin noir à préciser lors de la réservation) Assiette de fromages pain + beurre Dessert
<b>Vendredi 10 Novembre</b>		Soupe du jour Potée aux carottes Saucisse Mousse au chocolat
<b>Samedi 11 Novembre</b>	MIDI	<b>Repas à réserver auprès des <i>Passeurs de mémoire (voir Bonne Nouvelle)</i></b> Boulet(s) sauce lapin ou tomate frites Moules marinières frites
	SOIR	Soupe du jour Rôti ardennais + sauce + chicon lardé+ pommes de terre Ou Assiette fromages – charcuteries + pain + beurre Dessert
<b>Dimanche 12 Novembre</b>	MIDI	Choucroute saucisse Frankfort, lard, Kassler +purée Macaronis jambon au gratin Salade de fruits
	SOIR	Soupe du jour Cramignon de mets diversifiés selon l'inspiration du chef Dessert
<b>Lundi 13 Novembre</b>		Soupe du jour Selon l'inspiration du chef Omelettes variées Dessert

Réservation vivement souhaitée au 0476/448482 ou au bar de la Passerelle