

MENU Janvier 2026				École d'Écaussinnes <i>Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène</i>	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	5.01.2026	6.01.2026	8.01.2026	9.01.2026	
Potage	Potage aux pommes de terre* <i>Céleri</i>	Potage aux navets* <i>Céleri</i>	Potage aux carottes* <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes	
Plat principal	Paupiette de porc ardennaise sautée Jus de viande aux échalotes Courgettes à la tomate Pommes de terre au persil <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Oeuf, Soja</i>	Pâtes aux poulet et potiron <i>Céleri, (amandes), Gluten, (blé), (seigle), Lait</i>	Boulettes à la liégeoise Dés de pommes de terre sautées <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Oeuf, Soja, Sulfites</i>	Paupiette de poisson blanc Sauce hollandaise Potée aux épinards <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Poissons, Soja</i>	
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / Yaourt <i>Lait</i>	Fruits frais de saison	

MENU Janvier 2026				École d'Écaussinnes <i>Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène</i>	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	12.01.2026	13.01.2026	15.01.2026	16.01.2026	
Potage	Potage aux légumes verts <i>Céleri</i>	Potage au potiron* <i>Céleri</i>	Potage aux poireaux* <i>Céleri</i>	Bouillon de poule aux légumes de brunoise <i>Céleri</i>	
Plat principal	Boudin blanc Jus de viande à la moutarde Chou rouge aux pommes * Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Moutarde, Oeuf, Soja, Sulfites</i>	Penne Sauce bolognaise <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Filet de poulet poêlé Jus de viande à l'estragon Petits pois et carottes* Purée de pommes de terre <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Paupiette de saumon Velouté de poisson Épinards à la crème Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Oeuf, Poissons, Soja, Sulfites</i>	
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait, Moutarde</i>	Crème / Yaourt <i>Lait</i>	Fruits frais de saison	

MENU Janvier 2026				École d'Écaussinnes <i>Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène</i>	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	19.01.2026	20.01.2026	22.01.2026	23.01.2026	
Potage	Potage aux panais* <i>Céleri</i>	Potage aux pommes de terre* <i>Céleri</i>	Potage aux brocolis <i>Céleri</i>	Potage au fenouil <i>Céleri</i>	
Plat principal	Saucisse de campagne Jus de viande aux oignons Compote de pommes Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Pennette Coulis de potiron aux lardons* Emmental râpé <i>Gluten, (blé), (seigle), Lait</i>	Wok de bœuf au soja Riz pilaf <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Soja</i>	Filet de pangasius à la vapeur Sauce au beurre et citron Fenouil braisé Purée de pommes de terre <i>Gluten, (blé), Lait, Poissons, Sulfites</i>	
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / Yaourt <i>Lait</i>	Fruits frais de saison	

MENU Janvier 2026				École d'Écaussinnes <i>Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène</i>	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	26.01.2026	27.01.2026	29.01.2026	30.01.2026	
Potage	Potage aux choux de Bruxelles* <i>Céleri</i>	Potage aux épinards <i>Céleri</i>	Potage aux oignons* <i>Céleri</i>	Potage aux tomates <i>Céleri</i>	
Plat principal	Filet de poulet poêlé Jus de volaille aux herbes fraîches Compote de pommes Pommes de terre au persil <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Ragoût de dinde provençale Penne <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Oeuf</i>	Spiringué de porc poêlé Jus de viande à l'ail Potée aux potirons* <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Fish stick Sauce tartare Potée aux poireaux <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Oeuf, Poissons</i>	
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / Yaourt <i>Lait</i>	Fruits frais de saison	