

**Vendredi 22 et 29 septembre**

*Brandade de cabillaud, coulis de persil*

*Petite salade d'herbes*

.....

*Pintadeau "Sambre et Meuse"*

*Spaghettis de courgettes au romarin*

*Gratin dauphinois*

.....

*Prunes au vin rouge et aux épices*

**Vendredi 6 et 13 octobre**

*Noix de saint-jacques et boudin noir*

*Crème de potimarron à la roquette*

.....

*Filet mignon de porc au lard fumé*

*Jus d'herbes fraîches et pommes de terre à la sarriette*

.....

*Pommes caramélisées au miel*

*Glace aux spéculoos*

**Vendredi 27 octobre et 10 novembre**

*Filet de sandre rôti sur peau*

*Fine omelette de chou-fleur au jambon fumé*

.....

*Râble de lièvre au poivre vert*

*Champignons des bois*

*Pommes dauphines*

.....

*Moelleux au chocolat, suprêmes d'oranges*

*Glace à l'estragon*

**Vendredi 17 novembre**

*Petits gris sautés aux herbes*

*Purée de pommes de terre aux poireaux et*

*à l'ai doux*

.....

*Filet de faisan au calvados*

*Croustillant au thym*

*Chou rouge en deux façons*

.....

*Plateau de fromages de nos régions*

**Vendredi 8 décembre et 12 janvier**

*Turbotin étuvé au chou vert et panais*

*Sauce légèrement moutardée*

ou

*Mille feuille de saint-jacques et navet*

*Coriandre et graines germées*

.....

*Caille rôtie à la kriek, champignons des bois*

ou

*Caille rôtie au citron vert, tourelles de céleri rave*

.....

*Fromage de chèvre grillé sur pain d'épices*

*Petite salade au vinaigre balsamique*