

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Sa	Di
<p><b>Le menu de ce mois-ci est exceptionnel !</b></p> <p>Comme certains d'entre vous le savent, notre personnel de cuisine est en apprentissage. Nos chefs formateurs Aziz et David ont mis au défi les commis de cuisine de réaliser un menu en toute liberté. Les chefs d'un jour s'appellent Nadège, Sarah, Louis, José, Otman, Jérémy, Djenab, Victor, Abdel, Adil, Jasmin, Chems et Andréa ... Encouragez-les !</p>			<p><b>01 CHEF NADEGE</b> -Potage cressy. -Brochette de bœuf,riz pilaf,sauce tomates,haricots verts. -Salade de fruits.</p>	<p><b>02 CHEF SARAH</b> -Potage Agnès sorel. -Filet de cabillaud dugléré Pomme dauphine,carottes glacées à blanc. -Crème renversée.</p>	03	04
<p><b>05. Restaurant fermé</b> <b>Journée de formation du personnel</b></p>	<p><b>06 CHEF LOUIS</b> -Bouillon de bœuf profiterole au parmesan. -Waterzoei de scampis, julienne de légume, pomme de terres persillées. -Donjon au chocolat.</p>	<p><b>07 CHEF JOSE</b> -Potage au panais -Steak sauce archiduc, frites,salade. -Salade de fruits.</p>	<p><b>08 CHEF OTMAN</b> -Potage aurore. -Poulet sauce chasseur, purée gratinée. -Crème de pêche mascarpone</p>	<p><b>09 CHEF JEREMY</b> -Velouté de champignons -Truite saumonée, Pommes de terre en robe des champs, sauce échalote beurre blanc, salade mixte. -Tarte kilométrique.</p>	10	11
<p><b>12 CHEF DJENAB</b> -Potage Parmentier -Spaghetti bolognaise -Tiramisu</p>	<p><b>13 CHEF VICTOR</b> -Salade de scampis. -Roti d'agneau, pomme duchesse,chicons braisés -Moelleux au chocolat sur lit de crème Anglaise.</p>	<p><b>14 CHEF ABDEL</b> -Potage aux épinards et Parmesan. -Roti de veau,gratin dauphinois,bouquetière de légumes. -Tarte aux framboises.</p>	<p><b>15 CHEF ADIL</b> -Potage dubarry -Vol au vent ,riz -Duo de bavarois. (fruits rouges/vanille)</p>	<p><b>16 CHEF JASMIN</b> -Potage Parisien. -Filet de cabillaud sauce Mousseline/coriandre, fenouil braisé, purée de pdt aux poires et cannelle. -Tarte tatin.</p>	17	18
<p><b>19 CHEF CHEMS</b> -Potage minestrone. -Penne sauce arrabiata. -Mousse au chocolat.</p>	<p><b>20 CHEF ANDREEA</b> -Velouté de poireaux. -Escalope de poulet tomate mozzarella gratinée,riz aux vermicelles. -Boule de Berlin.</p>	<p><b>21 Menu gastronomique de fin d'année. Réservation et paiement d'avance.</b> Ouverture du resto à 12h00</p>	<p><b>Chers clients</b>, vous êtes attendus à 12h00 pour notre repas de fête gastronomique. Le nombre de places étant limité, n'oubliez pas de réserver ! Et surtout réservez votre temps pour déguster, papoter, vivre doucement et intensément ce moment de fête ... Voici le programme : 12h00 apéritif et zakouskis / 12h30 le mot de bienvenue de la direction / 12h45 : entrée / 13h30 plat / 14h15 : dessert / 14h30 : musique et danse !</p>			
<p><b>26. Restaurant Fermé</b></p>	<p><b>27. Restaurant Fermé</b></p>	<p><b>28. Restaurant Fermé</b></p>	<p><b>29. Restaurant Fermé</b></p>	<p><b>30. Restaurant Fermé jusqu'au lundi 2 janvier inclus. Réouverture le mardi 3 janvier</b></p>		

Menu susceptible d'être modifié en fonction du contenu des colis de la Banque Alimentaire. Merci de votre compréhension.

Une initiative de la Mission Locale de Molenbeek-Saint-Jean. Avec le soutien de la Région de Bruxelles-Capitale, de l'Union européenne (FEDER), de la Cocof, du FIPI, de la Loterie Nationale, du SPF Economie sociale, du CPAS de Molenbeek, de Koekelberg, de Jette et de Ganshoren et de la Commune de Molenbeek-Saint-Jean.