

FAITES UN BOUT DE CHEMIN
AVEC "Le Pas du Jour"
Qui vous invite au Festin
Qui vaut tous les détours



(*) Pas de commande -
(*) uniquement sur place. **FEVRIER 2026**

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Poulet sauce moutarde - légumes rôtis.	Gratin d'aubergines pâtis grecques.	Crêpes fancie.	Tarte champignons.	Boulettes de viande aux épices indienne.
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Macaroni jambon fromage.	Escalope de porc à la parmigiana.	Porticcio.	Grognolles de millet.	Filet de poulet à la crème et au jus d'orange.
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Tarte brocolis saumon.	Légumes au wok - Lamelle de boeuf.	Spaghetti carbonara.	Gyozas.	Poulet rôti - frites - (*) mayo.
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Poulet sauce aux amandes.	Légumes rôtis sur crème de feta.	Poin de viande aux champignons. fagotin de haricots.	Fumé. journée autonomie.	Quills de poulet à l'éthiopique.

Ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 15h00

(parfois fermé le lundi après un travail de week-end;
n'hésitez pas à nous téléphoner pour que nous puissions mieux vous accueillir)

Table d'hôtes de 12h30 à 13h30. Plat du jour + dessert + café : 15,00 €

(Les menus sont indicatifs - modification en cas de commandes spéciales)

Plats frais ou surgelés à emporter à partir de 8,00 €

av. des Déportés 79, 1300 Wavre - Tél. 010/ 22 58 50

Banque : BE85 0682 2880 1506

Avec le soutien du Service Public de Wallonie,
de l'Agence pour une Vie de Qualité et de la Ville de Wavre



Wallonie

AViQ

Agence pour une Vie de Qualité

Familles Santé Handicap



(*) Pas de commande -
uniquement sur place. **MARS 2026**

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Tarte puto de courgettes.	Poulet Yangnyam.	Curry de pois chiche-épinard. Riz frit.	Boulettes à la sauce tomate- aubergines.	Scampis à l'indienne colo-curry.
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carbonade.	Wok de légumes au curry et lait de coco.	Vol au vent.	Tarte printanière.	Lasagne du pêcheur.
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Petits faris.	Bœuf sauté aux oignons.	Chou polonais.	Quiche Lorraine.	Cabillaud à la Thai.
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Fermé. Journée autonomie.	Lasagne bolognaise.	Penne au saumon Tosane.	Pizza.	Steak (*) frits- salade.
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Tajine de poulet aux ananas.	Fermé.	Nuggets (*) avec chips	Tarte épinard- chèvre-miel.	Hachis parmentier.

Ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 15h00

Table d'hôtes de 12h30 à 13h30. Plat du jour + dessert + café : 15,00 €

av. des Déportés 79, 1300 Wavre - Tél. 010/ 22 58 50
Banque : BE85 0682 2880 1506

Avec le soutien du Service Public de Wallonie,
de l'Agence pour une Vie de Qualité et de la Ville de Wavre



AViQ

Agence pour une Vie de Qualité

Familles Santé Handicap

Financier thé matcha

Ingrédients: 350 gr de beurre - 15 gr. de thé matcha - 300 gr. de sucre impalpable - 150 gr. de poudre d'amande - 100 gr. de farine - 8 blancs d'œufs - Quelques gouttes d'amande amère.

Faire préchauffer le four à 240°C.

Faire fondre le beurre pour obtenir une couleur noisette. Filtrer le beurre aussitôt et laisser refroidir.

Mélanger la farine, le sucre, le thé et la poudre d'amande. C'est le mélange sec.

Battre légèrement les blancs d'œufs pour les faire mousser.

Incorporer les blancs d'œufs au mélange sec puis verser le beurre fondu et l'extract d'amande. Bien mélanger.

Mettre la préparation dans des moules à muffins.

Cuire 5 minutes à 240°C, puis ± 15 minutes à 180°C.

Le dessus des gâteaux doit craquelier légèrement.

Démouler et laisser refroidir.