

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 1er août c'est la journée internationale de la frite belge. Selon une légende populaire, elles auraient été créées au 17ème siècle dans la région de Namur, où les habitants auraient commencé à frire des pommes de terre en tranches en hiver, lorsque les poissons de rivière étaient rares.

Qu'est ce qui rend les frites belges différentes des autres frites du monde ? C'est leur méthode de préparation unique, impliquant une double cuisson avec des matières grasses différentes (graisse de bœuf et huile végétale).

En effet, les pommes de terre sont d'abord cuites à basse température pour les rendre tendres, puis frites à haute température pour obtenir une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Les frites belges sont traditionnellement préparées avec des pommes de terre de variété Bintje, qui sont réputées pour leur texture parfaite après friture. En Belgique, les frites sont souvent vendues dans des "fritkots" ou "friteries", des petits camions qui servent des frites fraîches avec une variété de sauces et de garnitures. C'est en 2014, que l'UNESCO a reconnu la culture des fritkots belges comme faisant partie du patrimoine immatériel de la Belgique, soulignant l'importance culturelle des frites dans la vie quotidienne des Belges.



LUNDI
03/08/2026

MARDI
04/08/2026

MERCREDI
05/08/2026

JEUDI
06/08/2026

VENDREDI
07/08/2026

M
E
N
U

Tomate vinaigrette

Filet de Saumon 
sauce dieppoise

Riz 

Port Salut

Fruit 

Pastèque

Steak haché 
Sauce crème champignons

Haricots verts persillés 

Leerdammer

Pâtisserie

Carottes râpées 
vinaigrette

Crispy d'or à l'emmental

Purée de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits


Fruit 

Concombre maïs vinaigrette

Filet de poulet 
sauce tomate oignon

Poêlée de légumes

Yaourt nature 
sucre

Abricots au sirop

Salade piémontaise

Filet meunière 

Carottes 

Boursin 

Fruit 

GOUTER

Baguette  Confiture 
Petit suisse aux fruits

Gaufre liégeoise  Fruit 

Briochettes pépites chocolat
Briquette jus d'orange

Baguette  Beurre
 Fruit

Pain au lait  Yaourt
aromatisé 