

MENU DU 24 AU 28 janvier 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



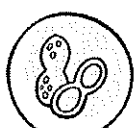
7. MOUTARDE



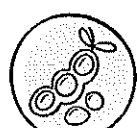
8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	24/1	25/1	27/1	28/1
		végétarien		cuisine du monde Belgique
Plat	Oiseau sans tête potée de panais et oignons rissolés	Pâtes végétariennes Lentille, carotte chou fleurs oignons rouge coulis de tomate	hachis Parmentier de la mer (saumon épinard)	émincé de volaille petits légumes (façon waterzooi) riz
Allergène(s)	8	1	6-8	9
Note spéciale				
Dessert	Riz au lait	cookies	Pudding chocolat bio	banane
Allergène(s)	8	1-5-8	8	
Note spéciale				

MENU DU 17 AU 21 janvier 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



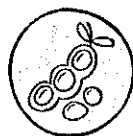
8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI






10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	17/1	18/1	20/1	21/1
		végétarien		cuisine du monde Maroc
Plat	Saucisse de volaille Compote d'abricots et pommes P de terre	Omelette Salade d'hiver (salade de blé haricot blanc chicon chou rouge) purée	dos de colin purée de betteraves - salade de choux blancs vinaigrette	Tajine de lentilles aux carottes semoule bio
Allergène(s)		5-8	6-7-8	1
Note spéciale				
Dessert	Fromage blanc sucré	pomme	Semoule de riz <i>lait bio</i>	Banane
Allergène(s)	8		8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson