

MENU DU 2 AU 6 MARS 2020



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
Potage	Lentilles corail carotte	Panais	Courge butternut	Poireaux
Allergène(s)	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9
Plat	Émincé de poulet mange-tout curry coco ananas, riz	dos de colin purée de betteraves - salade de choux blancs vinaigrette	falafels (boulettes végétales de pois chiche faites maison) sauce tomate couscous <i>bio</i>	<u>Cuisine du monde</u> <u>France</u> Pot-au-feu de légumes et pommes de terre
Allergène(s)		6	6-8	1-9
Note spéciale				
Dessert	Portions de fromage	Poires	Kiwis	pudding vanille <i>Lait bio</i>
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

MENU DU 9 AU 13 MARS 2020



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
Potage	Courgette	Minestrone	Haricots blancs panais	Céleri vert
Allergène(s)	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9
Plat	Rôti de dinde Compote de pommes Purée	Merguez Carottes au cumin Semoule <i>bio</i>	Poisson pané au four Carottes râpées vinaigrette pommes de terre	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Penne tomate oignons olive parmesan façon napolitaine
Allergène(s)	8	1-9	8-6	1
Note spéciale				
Dessert	Pommes	Fromage blanc	Semoule de riz <i>Lait bio</i>	Oranges
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

MENU DU 16 AU 20 MARS 2020



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Carotte	Brocoli	Céleri rave	Bouillon légumes Flocon d'épeautre
Allergène(s)	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9
Plat	Hachis Parmentier de la mer (saumon épinard)	Escalope de porc salade d'hiver vinaigrette (salade de blé chicon choux-rouge) pommes de terre	Pâtes végétariennes Lentille, carotte chou fleurs oignons rouge tomate	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> émincé de volaille petits légumes (façon waterzooi) Pommes de terre
Allergène(s)	8-6	7		
Note spéciale				
Dessert	Kiwis	Cake aux courgettes	Bananes	Riz au lait
Allergène(s)		1-5-8		8
Note spéciale				

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

MENU DU 23 AU 27 MARS 2020



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cerfeuil	Tomate	Pois cassé	Navet persillée
Allergène(s)	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9
Plat	Omelette salade de choux blanc, carotte pommes, râpées, pommes de terre	Gratin de légumes d'hiver	Waterzooi de poisson carotte céleri poireaux ebly	<u>Cuisine du monde</u> <u>Grèce</u> pâtes grecques olives, feta, oignons rouge, tomates
Allergène(s)	5	5-8	1-8	1-6
Note spéciale				
Dessert	Poires	Yaourts (aromatisé fraise)	Pudding chocolat <i>Lait bio</i>	Pommes
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

MENU DU 30 AU 3 AVRIL 2020



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cresson	Navet jaune	Andalous	Julienne
Allergène(s)	1 - 9	1 - 9	1 - 9	1 - 9
Plat	Carbonnade de bœuf, petits pois et spéculoos Pommes de terre	Steak de céréales (riz carotte chou blanc persil fromage râpé) haricot vert	Roulade de jambon et pied de céleri purée persillée	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> pâtes bolognaise (allégées en viande)
Allergène(s)			6-8	1-5
Note spéciale		 		
Dessert	Oranges	Pudding caramel	Bananes	Fromage blanc Coulis de fruits rouges
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