

MENU DU 8 AU 12 janvier 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pâte au jambon Brocoli sauce béchamel lait bio	<u>Végétarien</u> Riz basmati Sauce tomate Oignons carotte champignons	Filet de colin Purée de cerfeuil Oignons rissolés	<u>Cuisine du monde</u> <u>Maroc</u> Tajine végétarienne (p de t carottes navets courgettes pois chiches petits pois + épices)
Allergène(s)	1-8	1	6-8	
Note spéciale				
Dessert	poire	Yaourt sucré	mandarine	pudding chocolat lait bio
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 15 AU 19 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette Liégeoise ebly	végétarien œuf dur sauce béchamel lait bio potée de poireaux	Poisson pané au four Sauce tartare Carotte et céleri rémoulade pommes de terre	Cuisine du monde Italie Spirelli tricolore tomate oignons céleri parmesan façon napolitaine
Allergène(s)	1	1-5-8	1-6-9	1-8-9
Note spéciale				
Dessert	banane	Fromage blanc sucré	pomme	Cake aux carottes
Allergène(s)		8	8	1-5-8
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 22 au 26 janvier 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Escalope de porc Salsifis sauce blanche lait bio P de terre	<u>Végétarien</u> Spaghetti au chou-fleur et brocoli sauce au curry Lait de coco	Fish cake Salade d'hiver (salade de blé-chicon-chou-rouge) vinaigrette	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> <i>Salade Liégeoise (haricot verts lardons p de terre)</i>
Allergène(s)	1-8	1-9	6-5-1-7	1
Note spéciale		 	 	
Dessert	Riz au lait	Pêche au jus	poire	Pudding vanille Lait bio
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 29 AU 2 février 2024



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
Plat	<p>Chipolata de volaille</p> <p>Purée de carotte</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Boulette de quinoa</p> <p>Coulis de de tomate</p> <p>riz</p>	<p>Pâte au saumon brocoli</p> <p>Sauce suprême</p> <p>Bouillon de légumes</p>	<p><u>Cuisine du monde</u></p> <p><u>Espagne</u></p> <p>Tortilla (p de terre œuf oignons brunoise de légumes)</p>
Allergène(s)		1-8		
Note spéciale		 		 
Dessert	orange	Fromage blanc sucré	Pudding au café Lait bio	pomme
Allergène(s)		8		
Note spéciale				

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

