




MENU DU 6 AU 10 MARS 2023







	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Plat	<u>Végétarien</u> Gratin de légumes d'hiver (chou -fleur brocoli pois butternut lentille) Accompagné de salade croquante	Emincé de poulet (mange-tout Curry carotte coco ananas) <u>riz</u>	Fish stick Sauce tartare Carotte râpée purée	<u>Cuisine du monde</u> <u>Hongroise</u> Goulash de porc (Carotte oignons poivrons haricot blancs tomate con de tomate) penne
Allergène(s)	7		1-6-8	1
Note spéciale				
Dessert	yaourt sucré	Poires	orange	Semoule de riz <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 13 AU 17 MARS 2023



	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Plat	Boulette Sauce tomate ebly	<u>Végétarien</u> pâte tricolore aux champignons crème d'avoine parmesan	Watterzooi de poisson aux petits légumes et confit de citron purée	<u>Cuisine du monde</u> <u>Maroc</u> Tajine aux légumes et fruits secs (tronçons de carottes, de panais, de céleri rave, de p de terre avec un peu de coulis de tomates huile d'olive épices raisin et abricot sec)
	1-9	1	6-9	9
Note spéciale				
Dessert	Pommes	cake aux courgettes	Pudding chocolat <i>lait bio</i>	Portion de fromage babybel
Allergène(s)		1-5-8	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 20 AU 24 MARS 2023



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 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Plat	Noix de poulet Compote d'abricot et pommes P de terre	végétarien omelette purée de carotte	haché Parmentier de la mer (filet de sébaste purée d'endives)	Cuisine du monde Italie Spaghetti bolognaise (Allégé en viande) Carotte céleri oignons tomate
Allergène(s)		5-8	1-6-8	1-9
Note spéciale				
Dessert	Riz au lait	kiwi	Bananes	fromage blanc sucré
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 27 AU 31 MARS 2023



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 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Plat	Escalope de porc Chou-fleur sauce blanche P de terre	Végétarien Boulette de quinoa (bio) Coulis de légumes ebly	Servir froid Pêche au thon Salade P de terre froide macédoine de légumes vinaigrette	Cuisine du monde <u>Belgique</u> Vol au vent Champignons riz
Allergène(s)	1-8	1-5-8	6-7-9	9
Note spéciale				
Dessert	Poires	Yaourt sucré	Pudding vanille <i>lait bio</i>	Ananas au jus
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 AU AVRIL 2023



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
Plat				
Allergène(s)				
Note spéciale		 		
Dessert		I		
Allergène(s)				
Note spéciale				

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