

MENU DU 30 AU 5 NOVEMBRE 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat		Congé de Toussaint Deuxième semaine		
Allergène(s)				
Note spéciale				
Dessert				
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 6 AU 10 NOVEMBRE 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Boudin blanc Compote de pommes P de terre	<u>Végétarien</u> Cornettes à la sauce tomate lentilles Fromage râpé	Petit poisson pané Purée de betteraves	<u>Cuisine du monde</u> <u>Inde</u> Carotte doux au curry lait de coco Riz Basmati
Allergène(s)		Gluten(blé) laitage	Poisson gluten laitage	
Note spéciale				
Dessert	Yaourt sucré aromatisé au coulis de coing	Cup cake	orange	-pudding vanille
Allergène(s)	laitage	laitage	Laitage gluten(froment) oeuf	laitage
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 NOVEMBRE 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
Température Cuisine				
Plat	Oiseau sans tête Haricot vert au beurre P de terre	<u>Végétarien</u> Couscous aux légumes (carotte-céleri-navet-pois chiche-oignons-tomate) Semoule de blé	Filet de cabillaud Sauce Sambre et Meuse Riz	<u>Cuisine du monde France</u> Tartiflette (lardons de dinde) Salade croquante vinaigrette
Allergène(s)		Gluten(blé) céleri	Poisson moutarde	Laitage moutarde
Note spéciale				
Dessert	Raisin blanc	Pudding chocolat lait bio	Portion de fromage babybel	banane
Allergène(s)		laitage	laitage	
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 NOVEMBRE 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	boulette sauce tomate (céleri carotte oignons tomate) purée	<u>Végétarien</u> Gratin de pâte et butternut à l'emmental	Filet de colin Sauce petits légumes P de terre nature	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Vol au vent Champignons riz
Allergène(s)	Céleri laitage	Gluten((blé) laitage	Céleri poisson	
Note spéciale				 +
Dessert	poires	Fromage blanc sucré	Pudding vanille Lait Bio	Dé de pêches au jus
Allergène(s)		laitage	laitage	
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 1^{er} DECEMBRE 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Saucisse aux fines herbes Pois et carotte purée	Végétarien Risotto lentilles de corail champignons carotte parmesan	Filet de saumon poireaux sauce blanche P de terre	Cuisine du monde Italie Spaghetti Napolitaine Emmenthal râpé
Allergène(s)	laitage	laitage	Poisson gluten (blé)laitage	Gluten(blé) laitage
Note spéciale		 		
Dessert	pomme	Pudding caramel	Riz au lait	orange
Allergène(s)		laitage	laitage	
Note spéciale				

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