






MENU DU 4 AU 8 OCTOBRE 2021



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	4/10	5/10	7/10	8/10
		végétarien		cuisine du monde Algérie
Plat	Pavé de dinde Chou-fleur sauce blanche P de terre	Boulette aux quinoa Potimarron grillée et parsemé de noix concassées	filet de cabillaud confit de citron et brunoise de légumes purée	Haricot blanc tomate, oignons rouge, carotte, céleri, ail blé
Allergène(s)	1-8	5-8-1-3	6-8-9	1-9
Note spéciale		 		
Dessert	prune	fromage blanc sucré	pudding chocolat lait bio	kiwi
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 11 AU 15 OCTOBRE 2021



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
	11/10	12/10	14/10	15/10
		végétarien	Menu servi froid	cuisine du monde Belgique
Plat	Boulette Liégeoise riz	Pâte tricolore Crème d'avoine champignons petits pois fromage de chèvre	Pêche au thon mousse de saumon Salade vinaigrette P de terre froide mayonnaise persillé	roulade de jambon au chicon sauce blanche purée
Allergène(s)		1-8	6-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	Poire	Cookies maison	Pudding vanille	banane
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 18 AU 22 OCTOBRE 2021



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
	18/10	19/10	21/10	22/10
		végétarien		cuisine du monde Amérique du sud
Plat	pain de viande mix de salade p de terre	œufs dur sur son lit de poireaux sauce béchamel p de terre	pâte au saumon et brocoli	chili sin carne (mijoté d'haricot rouge céleri carotte maïs coulis de tomate épices à Chili) riz
Allergène(s)		5-8	6-1-8	
Note spéciale				
Dessert	Smoothies de pêches et lait d'avoine	pomme	Pudding caramel Lait bio	Raisin blanc
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 25 AU 29 OCTOBRE 2021



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
	25/10	26/10	28/10	29/10
		végétarien		cuisine du monde Italie
Plat	filet de poulet compote p de terre	curry de riz Basmati salé sucré (pois, lentille, tomate oignons abricot secs raisins sec curry)	Waterzooi de poisson carotte céleri poireaux p de terre	Spaghetti carbonara
Allergène(s)			1-6	1-8
Note spéciale				
Dessert	Yaourt sucré	orange	Riz au lait	Cup cake d'Halloween
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 AU 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
		végétarien		cuisine du monde
Plat				
Allergène(s)				
Note spéciale		 		
Dessert				
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

collectif
développement
cantines
durables



ONE
OFFICE
DE LA NAISSANCE
ET DE L'ENFANCE