

MENU DU 31 AU 4 février 2022



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	Pâte au Jambon et bouquet de brocoli sauce Mornay	végétarien soupe de haricots panachés (Céleri carotte oignons courgette pois chiche tomate haricot blanc et rouge) riz	Filet de colin Purée de cerfeuil	Cuisine du monde France Pot-au-feu de légumes (navet-carotte-céleri-chou-fleurs). parfumé aux lardons fumés pommes de terre
Allergène(s)	1-8	9	6-8	9
Note spéciale				
Dessert	poire	Yaourt sucré	Kiwi	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 7 AU 11 février 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



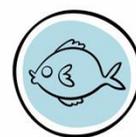
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Rôti de dinde Purée de carotte	végétarien galette de patates douce poireaux et feta	Poisson pané au four scarole vinaigrette pommes de terre	Cuisine du monde Italie Penne tomate oignons olive parmesan façon napolitaine
Allergène(s)	8	8	8-6	1-8
Note spéciale		 		
Dessert	Pommes	Fromage blanc sucré	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 14 Au 18 février 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



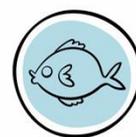
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pain de viande aux légumes Pois et carotte P de terre	<u>Végétarien</u> Omelette Purée de chou vert	Fish cake Salade d'hiver (salade de blé-chicon-chou-rouge) vinaigrette	<u>Cuisine du monde</u> <u>Grec</u> Pâtes Grecques Olives-feta-oignons rouge Coulis de tomate
Allergène(s)	5-9	5-8	6-5-1-7	1-8
Note spéciale			 	
Dessert	Riz au lait	Brounie choco betterave	Bananes	Pudding chocolat Lait bio
Allergène(s)	8	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 21 AU 25 février 2022



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	Boulette Liégeoise riz	<u>Végétarien</u> Steak de céréales (riz-oignons-œuf-carotte-persil-fromage)	Gourmet de poisson Purée de brocoli	<u>Cuisine du monde</u> <u>Maroc</u> Couscous Poulet et légumes
Allergène(s)		5-8	6-8	1-9
Note spéciale		 		
Dessert	Poires	Fromage blanc sucré	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 au



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

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 pois

