

MENU DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|---|--|--|--|
| Température cuisine | | | | |
| Plat | Escalope de porc Sauce moutarde Salade Vinaigrette purée | végétarien Œuf dur sauce blanche parfumé au chou vert Brunoise de légumes P de terre | Fish cake Carotte râpée P de terre | Cuisine du monde Italie Pâte carbonara |
| Allergène(s) | Moutarde –laitage | Œuf –céleri- laitage | Poisson- moutarde- laitage gluten (blé maïs) | Gluten(blé) laitage bio |
| Note spéciale | |  |  | |
| Dessert | Fromage blanc sucré | Gâteau roulé | Pudding chocolat Lait bio | Raisin blanc |
| Allergène(s) | laitage | Œuf -gluten(froment) | 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 9 AU 13 OCTOBRE 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|--|---|--|---|
| Température Cuisine | | | | |
| Plat | Pavé de dinde Chou rave à la béchamel P de terre | <u>Végétarien</u> Boulette de quinoa Fait maison Coulis de légumes ebly | Pâte saumon et brocoli | <u>Cuisine du monde</u> <u>Argentine</u> Chili Sin carne (mijoté d'haricot rouge céleri carotte coulis de tomate épices de Chili) riz |
| Allergène(s) | Gluten (blé) laitage | Gluten-céleri | Gluten (blé) poisson-céleri) | céleri |
| Note spéciale | |  |  |  |
| Dessert | orange | Pudding vanille Lait bio | Yaourt sucré | 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 16 AU 20 OCTOBRE 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 | Oiseaux sans tête sauce tomate pâte | Salade Liégeoise (haricot vert oignons lardons p de terre) | Watterzooi de poisson Céleri carotte riz | <u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Roulade de jambon aux chicons purée |
| Allergène(s) | Gluten (blé) céleri | | Poisson céleri | Céleri-laitage gluten(blé) |
| Note spéciale | | |  |  |
| Dessert | poire | Riz au lait | Pic croq | pomme |
| Allergène(s) | | laitage | Gluten(blé) 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 23 AU 27 OCTOBRE 2023



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|-------|---|--|----------|
| Température cuisine | | | | |
| Plat | | Congé de Toussaint | | |
| 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