





MENU DU 30 AU 3 AVRIL 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Chipolata de volaille Jeunes Carottes P de terre	Omelette Purée de brocoli <i>Légumes frais</i>	Filet de colin Salade d'Haricot vert Vinaigrette P de terre	Cuisine du monde <u>Italie</u> Pâte Sauce Napolitaine pois <i>Légumes frais</i> Parmesan
Allergène(s)		8-9	6-7	1-9
Note spéciale				
Dessert	Orange	Pudding vanille <i>Lait bio</i>	Poire	Chocolat
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 AVRIL 2026



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	Lundi Pâques	Végétarien Filet de poulet Coulis de légumes Légumes frais Riz	Filet de saumon Purée d'épinard	Cuisine du monde Mexique Chili corn carne Allégé en viande Haricot rouge Riz
Allergène(s)	1-8	9	6-8	1-9
Note spéciale				
Dessert		Petit beurre	Pudding café Lait bio	Banane
Allergène(s)		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 13 AU 17 AVRIL 2026



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	<p>Poulet pané en forme de dinosaure</p> <p>Pois et carotte</p> <p>P de terre</p>	<p>Végétarien</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Légumes frais</p> <p>Pois chiche</p>	<p>Filet de cabillaud</p> <p>Sauce petits légumes parfumé au curry</p> <p>Riz</p>	<p>Cuisine du monde Belgique</p> <p>Boulet de Liège (Raisins secs)</p> <p>Purée</p>
Allergène(s)		1- 8	6-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pic Croq	Yaourt sucré	Petit beurre
Allergène(s)		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 avril 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Filet de poulet Compote P de terre	<u>Végétarien</u> Œuf dur sauce Mornay Purée de panais persillé	Poisson pané Carotte râpée Légumes frais P de terre	<u>Cuisine du Monde Italie</u> Pâte Jambon Fromage
Allergène(s)		5-8	1-6-7	
Note spéciale				
Dessert	Banane	Fromage blanc sucré	Pudding vanille Lait bio	Pomme
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