

MENU DU 30 AU 4 OCTOBRE 2024



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	Escalope de porc Sauce moutarde Purée de carottes	Végétarien Œuf dur sauce blanche parfumé au chou vert Brunoise de légumes P de terre	Fish cake Salade d'haricot Dé de tomate	Cuisine du monde Italie Pâte carbonara
Allergène(s)	Moutarde –laitage	Œuf –céleri- laitage	Poisson- moutarde- laitage gluten (blé maïs)	Gluten(laitage bio
Note spéciale				
Dessert	Poire	Pudding chocolat Lait bio	Portion de fromage	Raisin blanc
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 7 AU 11 OCTOBRE 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pavé de dinde Chou rave à la béchamel <i>Légumes frais</i> P de terre	<u>Végétarien</u> Boulette de quinoa Fait maison Coulis de légumes <i>Légumes frais</i> Ebly	Poisson pané Purée d'endives	<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	Riz au lait	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 14 AU 18 OCTOBRE 2024



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 Légumes frais Pâte	Salade Liégeoise (Haricot vert oignons lardons p de terre)	Waterzooi de poisson Céleri carotte Légumes frais Riz	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Roulade de jambon aux chicons Légumes frais Purée
Allergène(s)	Gluten (blé) céleri		Poisson céleri	Céleri-laitage gluten(blé)
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Riz au lait	Fromage blanc sucré	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 23 AU 27 OCTOBRE 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



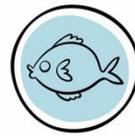
3. NOIX



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		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