



Menu du mois



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	Menu du 02 au 06 décembre	Menu du 09 au 13 décembre	Menu du 16 au 20 décembre	Menu du 06 au 10 janvier
	Potage Parmentier. Pain blanc. 1blé. Chipolata, sauce brune. 1blé,7,9,3,6,10. Chou-rouge. Pommes rôties. Fruits frais.	Potage tomate. Pain gris. 1blé. Cordon bleu de dinde, sauce curry-coco. 1blé,7,3,9. Céleri-rave. 9. Riz. Fruits frais.	Potage chicon au curry. Pain blanc. 1blé. Boulettes rôties à la liégeoise. 1blé,7,9,3,6,10. Carottes sautées au thym. Blé. 1blé. Fruits frais.	Holidays
	Potage brocoli. Pain blanc. 1blé. Filet de poulet, sauce moutarde. 1blé,7,9,10,12,3,6. Corotte. Riz complet. Yaourt entier. 7.	Potage cerfeuil. Pain gris. 1blé. Macaroni jambon, courgette et fromage. 1 blé,7,3. Fromage blanc. 7.	Soupe de navet. Pain blanc. 1blé. Spaghetti à la bolognaise de boeuf. 1blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé. 7. Fruits frais.	
	Potage panais et potiron. Pain blanc. 1blé. Spirelli alla napoletana. 1blé,3. Fromage rapé. 7. Fruits frais.	Potage de chou de Milan 9. Pain gris. 1blé. Vol-au-vent. 1blé,6,7,12. Brocoli. Pommes au four. Fruits frais.	Les amuses bouches de Noël Burger de veau, sauce aux aïelles. 1blé,7,9,3,6,10. Pomme caramélisée. Pomme duchesse. 3. Glace.	
	Crudités. Pain blanc. 1blé. Porc Stroganoff. 1blé,7,9,3,6,10. Courgette au four. Quinoa. Mousse au chocolat. 7,6.	Potage poireau. Pain gris. 1blé. Youvetsi végétarien aux légumes et féta. 7. Pâtes grecques. 1blé. Yaourt entier. 7.	Potage potiron. Pain blanc. 1blé. Curry de lentilles aux légumes. 1blé,3,7. Riz. Fruits frais.	
	Potage carotte à la ciboulette. Pain blanc 1 blé, Galette de blé au poulet épicé (pita) 1blé. Salade verte. 12. Wedges. Mandarine.	Soupe brunoise. 9. Pain gris. 1blé. Poisson pané, sauce fromage frais aux herbes. 1blé,4,7,12. Salade d'hiver. 12. Purée. Fruits frais.	Soupe à l'oignon. Pain blanc. 1blé. Steak de collin, sauce hollandaise. 1blé,4,7,3,6,9,10. Epinards. Purée. Fruits frais.	
	Légumes de saison		Journée à thème : Menu de Noël	

EET
LEER
LEEF

Informations Allergènes et traces éventuelles.

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes