



# Menu du mois



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

## Menu du 02 au 06 décembre

Potage Parmentier.

Pain blanc. **1blé.**

Chipolata, sauce brune. **1blé,7,9,3,6,10.**

Chou-rouge. Pommes rôties.

Fruits frais.

Potage brocoli.

Pain blanc. **1blé.**

Filet de poulet, sauce moutarde. **1blé,7,9,10,12,3,6.**

Corotte. Riz complet.

Yaourt entier. **7.**

Potage panais et potiron.

Pain blanc. **1blé.**

Spirelli alla napoletana. **1blé,3.**

Fromage rapé. **7.**

Fruits frais.

Crudités.

Pain blanc. **1blé.**

Porc Stroganoff. **1blé,7,9,3,6,10.**

Courgette au four. Quinoa.

Mousse au chocolat. **7,6.**

Potage carotte à la ciboulette. Pain blanc **1 blé,**

Galette de blé au poulet épicé (pita) **1blé.**

Salade verte. **12.** Wedges.

Mandarane.

## Menu du 09 au 13 décembre

Potage tomate.

Pain gris. **1blé.**

Cordon bleu de dinde, sauce curry-coco. **1blé,7,3,9.**

Céleri-rave. **9.** Riz.

Fruits frais.

Potage cerfeuil.

Pain gris. **1blé.**

Macaroni jambon, courgette et fromage. **1 blé,7,3.**

Fromage blanc. **7.**

Potage de chou de Milan **9.**

Pain gris. **1blé.**

Vol-au-vent. **1blé,6,7,12.**

Brocoli. Pommes au four.

Fruits frais.

Potage poireau.

Pain gris. **1blé.**

Youvetsi végétarien aux légumes et féta. **7.**

Pâtes grecques. **1blé.**

Yaourt entier. **7.**

Soupe brunoise. **9.**

Pain gris. **1blé.**

Poisson pané, sauce fromage frais aux herbes. **1blé,4,7,12.**

Salade d'hiver. **12.** Purée.

Fruits frais.

## Menu du 16 au 20 décembre

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.

Soupe de navet.

Pain blanc. **1blé.**

Spaghetti à la bolognaise de boeuf. **1blé,3,6,7,9,10.**

Fromage rapé. **7.**

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.

Potage potiron,

Pain blanc. **1blé.**

Curry de lentilles aux légumes. **1blé,3,7.**

Riz.

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.

## Menu du 06 au 10 janvier

**Holidays**

Carotte rapée.

Pain gris. **1blé.**

Couscous de légumes et dinde.

Semoule de blé. **1blé.**

Flan au caramel. **7.**

Potage aux choux de Bruxelles et curry.

Pain gris. **1blé.**

Riz sauté à l'omelette et légumes (carotte, petit-pois, grains de maïs, poireau, jeune oignon), coulis de tomates. **1blé,3,6.**

Fruits frais.

Potage d'épinards.

Pain gris. **1blé.**

Filet de poulet mariné, jus de viande. **1blé,7,9,3,6,10.**

Compote de pommes Wedges.

Yaourt entier. **7.**

Bouillon de légumes (oignon, céleri, poireau, carotte) **9.** Pain gris. **1blé.**

Penne aux thon, olive, courgette et tomate. **1blé,4,3.**

Fromage rapé. **7.**

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