

EET

LEER

LEEF

MENU CANTINE MAI - MAY CANTEEN MENU

5 au 9 Mai

12 au 16 Mai

19 au 23 Mai

26 au 30 Mai

		5 au 9 Mai	12 au 16 Mai	19 au 23 Mai	26 au 30 Mai
lundi	Potage	Potage cerfeuil 9.	Potage brocoli 9.	Potage épinards 9.	<h1>ASCENSION</h1>
	Plat	Spirelli Sauce curry & poulet - fromage rapé 1 Blé,7,3,6,9,10	Escalope de porc à la moutarde 1Blé,7,9,10,12,3,6. Courgettes. Wedges	Carbonade de boeuf 1Blé,6,7,10,12,3,8,9,13. Salade mixte. 12 Pommes persillées	
Dessert	Fruit	Fruits frais	Fruits frais		
mardi	Potage	Soupe céleri vert 9.	Potage fenouil 9.	Potage printanier 9.	
	Plat	Couscous de légumes Semoule de blé 1blé.	Penne alla napoletana, mozzarella. 1blé,3,7 Fromage rapé. 7	Emincé de poulet aux fines herbes. 1blé,6,7,3,9. Carottes. Wedges	
Dessert	 Fruit	Riz au lait. 7	Yaourt entier. 7		
mercredi	Potage	Salade de Concombre	Potage courgette 9.	Potage andalou 9.	
	Plat	Rôti de dinde, sauce pesto Haricots beurre 1blé,9,7 Riz Glace	Curry de lentilles aux légumes (Carottes, celeri, navet) 1,7,9.	Boulettes vegan 1blé,6,3,9,10,11 sauce moutarde, 1blé,7,10,12 petits-pois 12	
Dessert	 Fruits frais	 Fruits frais			
jeudi	Potage	Potage tomates 9.	Potage pois 9.	Carotte rapée	
	Plat	Boulettes à la Liégeoise Carottes & pommes épiciées 1blé,6,7,9,12,3,10.	Filet de poulet pané. 1blé. Ratatouille Quinoa	Spaghetti bolognaise de boeuf. 1blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé. 7 Fromage blanc. 7	
Dessert	Fruit	Yaourt entier. 7.			
vendredi	Potage	Potage courgette	Soupe brunnoises 9.	Minestrone 9.	
	Plat	Filet de poisson "Gratino" Fenouil sauté & purée Sc.Béarnaise 1 blé,3,6,7,9,10.	Carré de colin pané, sauce tartare. 1blé,3,4,10,12 Salade de tomates. 12 Purée. 7,1.	Filet de hoki, sauce hollandaise. 1blé,4,7, 3,6,9,10 Haricot vert.Purée. 7	
Dessert	Yaourt 7	Fruits frais	Fruits frais		

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'allergènes