



# Menu



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu du 12 au 16 Janvier	Menu du 19 au 23 Janvier	Menu du 26 au 30 Janvier	Menu du 2 au 6 Février
Potage poireau. 9. Pain blanc. 1 blé. Boulettes sauce tomate. 1 blé, 3,6,7,9,10. Haricots beurre. Pommes wedges. Yaourt entier 7.	Potage potiron. 9. Pain gris. 1 blé. Carbonade de boeuf. 1 blé,7,9,10,3,6. Salade de blé, frisée et radis. 12. Fruits frais.	Potage brocoli. 9. Pain blanc. 1 blé. Filet de poulet pané, sauce brune. 1blé,7,9,3,6,10. Purée aux céleri-rave. 7,9. Yaourt entier. 7.	Potage céleri-rave. 9. Pain gris. 1 blé. Filet de dinde mariné. 1blé,7,9,3,6,10. Poireau à la crème. 1 Blé. 1 blé. Fruits frais.
Potage carotte. 9. Pain blanc. 1 blé. Filet de poulet, sauce aux oignons. 1 blé, 7,9,3,6,10. Brocoli. Blé. 1blé. Fruit frais.	Potage panais. 9. Pain gris. 1 blé. Pasta au pesto et tomate. 1 blé,7,3. Fromage rapé. 7. Fruits frais.	Potage à l'oignon. 9. Pain blanc. 1 blé. Steak haché. 1blé,7,9,3,6,10. Chou-fleur gratiné. P.d.t persillées. Fruits frais.	Potage de pois cassés. 9. Pain gris. 1 blé. Torsades tomates, boulettes de poulet. 1blé,6,3,7,12. Mozzarella. 7. Fruits frais.
Potage chou-fleur. 9. Pain blanc. 1 blé. Chili sin carne aux légumes et lentilles. 9. Tortilla chips. Riz. Riz au lait. 7.	Potage Parmentier. 9. Pain gris. 1 blé. Cordon bleu de dinde, sauces aux herbes. 1 blé,7,9,3,6,10. Potée aux carottes. 7. Fruits frais.	Potage épinards. 9. Pain blanc. 1 blé. Omelette, coulis de potiron. 3,9. Brocoli à l'échalotte. Pommes au four. Liégeois. 7,6.	Potage cresson. 9. Pain gris. 1 blé. Couscous aux légumes. 1 blé. Semoule de blé. 1 blé. Yaourt entier. 7.
Potage tomate. 9. Pain blanc. 1 blé. Escalope de porc, panais à la crème de curry. 7,10. Pommes persillées. Fruits frais.	Carotte. Pain gris. 1 blé. Pain pita de poulet, sauce yaourt à l'ail. 1blé,7. Salade de choux. 12. Potatoes maison. Fruit frais.	Potage courgette. 9. Pain blanc. 1 blé. Spaghetti bolognaise de boeuf. 1 blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé. 7. Fruits frais.	Potage chou pommé. 9. Pain gris. 1 blé. Rôti de porc, jus de rôti. 1blé,7,9,3,6,10. Petits pois et carottes. Pommes persillées. Pudding vanille. 7.
Potage aux légumes verts. 9. Pain blanc. 1 blé. Penne au saumon et petits légumes. 1 blé,4,7,9,3. Fruits frais.	Bouillon aux légumes. 9. Pain gris. 1 blé. Steak de pollack, fondue de tomates. 4,9. Etuvée de poireaux. Quinoa. Yaourt entier. 7.	Soupe brunoise. 9. Pain blanc. 1 blé. Curry de poissons aux légumes. 1 blé,4,7,10. Riz. Fruits frais.	Potage tomate. 9. Pain gris. 1 blé. Filet de lieu noir pané, sauce gribiche. 1 blé,3,4,10,12. Salade mixte. 12. Purée. 7. Fruits frais.
Légumes de saison		Journée végétarienne:	

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