



Menu



LUNDI

 Menu du 16 au 20 mars	 Menu du 23 au 27 mars	 Menu du 13 au 17 avril	 Menu du 20 au 24 avril
Potage choux de Bruxelles- curry 9,10. Pain blanc 1 blé. Boudin blanc, sauce moutarde 1 blé,3,7,9,12, 6,10. Compote de pommes. Pommes nature. Fruits frais.	Potage céleri rave 9. Pain gris 1 blé. Pita de poulet à l'ail 1blé,7,12. Salades vertes 12. Potatoes maison. Fruits frais.	Potage brocoli 9. Pain blanc 1 blé. Saucisse aux fines herbes, jus de viande 1 blé,7,9,3,6,10. Haricots verts. Wedges. Yaourt entier 7.	Potage navet 9. Pain gris 1blé. Spaghetti bolognaise de boeuf 1blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé7. Fruits frais.
Potage tomates 9. Pain blanc 1 blé. Estouffade de boeuf au courgette 1 blé, 7,9,10,3,6. Carottes au thym. Wedges. Liégeois 7.	Potage aux pois cassés 9. Pain gris 1 blé. Curry de dinde au lait de coco 1blé,7,10. Petits pois et carottes. Blé 1blé; Fruits frais.	Potage cultivateur 9. Pain blanc 1blé. Emincé de poulet aux légumes (poireau, navet, champignons) 1blé,7,9,3,6,10. Pommes nature Fruits frais.	Soupe de lentilles 9. Pain gris 1 blé. Cordon bleu de dinde, jus nature 1blé,7,9,3,6,10. Chou fleur. Potatoes maison. Fruits frais.
Potage épinards 9. Pain blanc 1 blé. Pâtes au pesto, tomate 1 blé,3,7. Mozzarella rapée 7. Fruits frais.	Soupe à l'oignon 9. Pain gris 1blé. Couscous aux légumes et pois chiches 9,12. Semoule de blé 1blé. Fruits frais.	Potage cerfeuil. Pain blanc 1blé. Chili con carne 1,3,6,7,9,10. Tortillas chips. Riz. Fruits frais.	Potage de chou-fleur 9. Pain gris 1blé. Quiche aux légumes et feta 1blé3,7,6,8,11. Salade 12. Glace.
Potage printanier 9. Pain blanc 1 blé. Filet de poulet pané aux herbes 1blé,7,9,3,6,10. Champignons au four. Quinoa. Fruits frais.	Potage carottes 9. Pain gris 1blé. Escalope de porc à la liégeoise 1blé,7,9,3,6,10. Brocoli. Purée 7. Fruits frais.	Potage champignons 9. Pain blanc 1 blé. Penne sauce tomates aux lentilles 1blé,9,3. Fromage rapé 7. Fruits frais.	Potage poireau 9. Pain gris 1 blé. Rôti de porc, sauce tomate au curry 9,10. Carottes au four. Pâtes grecques 1blé. Fruits frais.
Potage poireaux 9. Pain blanc 1blé. Filet de hoki meunière 1 blé,4,7,12. Fondue d'épinards. Purée 7. Yaourt entier 7.	Potage potiron 9. Pain gris 1 blé. Pâtes au saumon, aux poireaux et au mascarpone 1blé,4,7,3. Fruits frais.	Bouillon de légumes 9. Pain blanc 1 blé. Colin pané, sauce tartare 1blé,3,4,10,12. Salade mixte 12. Purée 7. Fromage blanc 7.	Soupe brunoise 9. Pain gris 1 blé. Filet de merlu à l'estragon 1blé,4,7,12. Fondue de poireaux. Purée 7. Yaourt entier 7.

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