Menu du mois

	Menu du 02 au 06 novembre	Menu du 9 au 13 novembre	Menu du 16 au 20 novembre	Menu du 23 au 27 novembre
LUNDI	Holliday	Potage **céleri-rave** 9 Pain gris 1blé Estouffade de porc aux olives 1blé,7,9 **Brocoli** à l'échalotte Grenailles à l'huile d'olive Fruit frais	Consommé brunoise (**Poireau - Céleri-branche - Carotte**) 9 Pain blanc 1blé Filet de porc pané, jus au thym 1blé7,9 **Navets** à l'espagnole Gratin de pommes de terre 1blé,7 Fruit frais	Potage aux **carottes** Pain gris 1blé Boudin blanc, jus de viande. 1blé,3,7,9 **Chou rouge** Pommes grenailles Fruit frais
MARDI	Potage au **potiron et carottes** Pain blanc 1 blé Burger campagnard, jus de viande 1blé,3,7,9 Fondue de **poireaux** à l'ail Pommes persillées Yaourt 7	Soupe à **l'oignon** Pain gris 1blé Escalope de dinde marinée, jus nature aux herbes 1blé7,9 Lentilles à l'orientale Quinoa Yaourt 7	Potage au **brocoli** Pain blanc 1blé Chili sin carne aux haricots rouges et noirs, **carottes** et poivrons Doritos Riz au maïs Yaourt 7	Potage à la **laitue d'automne** Pain gris 1blé Filet de poulet, sauce aux **champignons** 1blé,7,9 **Chou-fleur** Wedges
MERCREDI	Potage **parmentier** Pain blanc 1blé Waterzooi de poulet aux légumes **(Carotte - Poireau - Céleri)** 1blé,7,9,12 Blé 1blé Fruit frais	**Chou blanc** Pain gris 1blé Gratin de macaronis aux œufs et fromage 1blé,3,7 Courgettes Fruit frais	**Carottes** crues Pain blanc 1blé Spaghetti à la bolognaise de boeuf 1blé Fromage rapé 7 Fruit frais	Potage aux **épinards** Pain gris 1blé Carbonade de dinde. 1blé,7,9 **Carottes** rôties Purée 7 Yaourt 7
JEUDI	Potage aux **poireaux** Pain blanc 1blé Fusilli au blé complet à la tomate et au basilic 1blé Haricots blancs Mozzarella 7 Crème vanille 3,7	Potage au concombre Pain gris 1 blé Vol-au-vent de poulet 1blé,6,7 Poêlée de **champignons** persillés Wedges Glace	Potage de **navets** au curry 10 Pain blanc 1blé Cordon bleu de poulet, sauce brune 1blé,7,9 **Salade frisée et mâche** 12 Potatoes maison Cake aux pommes 1blé,3,7	Potage au **potiron** et à la **patate douce** Pain gris 1blé Fricassée de lentilles et de légumes d'automne au curry doux 9,10 Semoule de blé 1blé Pudding 3,7
VENDREDI	**Bouillon de légumes** 9 Pain blanc 1blé Colin pané, fromage blanc aux herbes 1blé,4,7,12 **Frisée verte, chou blanc et carottes** 12 Purée à l'huile d'olive Fruit frais	Potage au **chou-fleur** Pain gris 1blé Curry de poissons aux petits légumes **(Céleri-rave - Carotte- Poireau)** 1blé,4,9,10 Boulgour 1blé Fruit frais	Potage aux **champignons** Pain blanc 1blé Filet de merlu au four, sauce à la ciboulette 1blé,4,7, 12 Purée aux **épinards** 7 Yaourt entier 7	Potage aux tomates Pain gris 1blé Ragoût de colin à la crème de tomate, fromage italien râpé et persil plat 4,3,7 Courgettes rôties Coquillettes 1blé Fruit frais

Légumes de saison: en caractères gras

Ingrédients bio: Chou-fleur - Carotte - Epinard - Semoule de blé - Pâtes - Riz - Lait - Yaourt - Pomme - Banane bio ou Fairtrade.

Journée vegétarienne:

EET
LEER
LEEF

Informations Allergènes

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céléri, 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