

	Date	-du 4 au 8 novembre	-du 11 au 15 novembre	-18 au 22 novembre	-25 au 29 novembre	-2 au 6 décembre	-9 au 13 décembre	-16 au 20 décembre
Lundi	Potage	Carottes	Armistice	Vert pré	4 légumes	Tomate	Cultivateur	Oignons
	Plat	Filet de poulet jus de volaille		Mignonette de porc sauce ail et fines herbes	Saucisse de veau, sauce brune	Omelette aux fines herbes	Emincé de porc sauce miel moutarde	Vol-au vent
	Légume	Compote de pommes		Carottes vichy	Chou-rouge aux pommes	Petits pois/carottes	Gratin de chou-fleur	aux champignons
	Féculent	Frites		Pommes de terre smiley	Potatoes	Pommes sautées	Pommes pin	Croquettes
	Dessert	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat maison	Riz au lait	Fruit	Fruit
	Allergènes	3			1,3,7	1,3,6,7	1,3,7	1,3,7,9,10
Mardi	Potage	4 légumes	Tomate	Julienne	Parmentier	Cerfeuil	Pois	Navets
	Plat	Macaroni	Pâtes à la carbonara	Gratin de pâtes aux brocolis et jambon	Pâtes sauce aux 3 fromages et champignons (Farfalle)	Gyros de boeuf aux poivrons	Spirelli	Lasagnes d'automne
	Légume	Sauce bolognaise de boeuf	(dés de dinde et petits pois)			Pâtes grecques	Sauce bolognaise végétarienne (lentilles)	potimarron et ricotta
	Féculent	Fromage rapé						
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Fromage blanc fruité	Compotine	Fruit	Petit carré à l'abricot	Yaourt à la grenadine
	Allergènes	1,3,7	1,3,7	1,7,9	1,3,7,9	1,3	1,3,9	1,3,7
Jeudi	Potage	Oignons	Panais	Poireaux	Chicons	Choux-fleur	Portugais	Potiron
	Plat	Quiche aux épinards et fromage de chèvre	Carbonnade Flamande de boeuf aux carottes	 Cookie "Le petit namurois"	Filet de dinde sauce thym	Filet de poulet	Saucisse de volaille sauce brune	Pain de viande en crôte
	Légume				Etuveé de brocolis	Ratatouille	Stoemp au céleri-rave et cerfeuil	Haricots verts à l'étuvéé
	Féculent		Pommes de terre vapeur		Gratin dauphinois	Quinoa		Pdt grenaille
	Dessert	Cocktail de fruits	Banane		Fruit	Yaourt aux fruits	Yaourt de la "Ferme du Bouret"	Brownie en habit de sapin
	Allergènes	1,3,7	1,3		3,6,7	3,7	3,6,7	1,3,7
Vendredi	Potage	Minestrone	Velouté de courgette	Brocolis	Salsifis	8 légumes	Panais/carotte	Champignons
	Plat	Burger de poisson	Filet de merlu MSC, sauce ostendaise	Parmentier de poisson (saumon) aux poireaux	Waterzooi de poisson (médaillon de sole, saumon, scampis) MSC aux légumes (poireau, carotte, céleri, oignon)	Boulettes de boeuf sauce tomate et champignons	Filet de colin MSC	Fish stick sauce cocktail
	Légume	Salade mixte	Rata aux choux de Bruxelles				Fondue de poireaux	Epinars à la crème
	Féculent	Pommes de terre rissolées			Riz	Frites	Semoule	Purée
	Dessert	Cake marbré	Yaourt nature sucré	Crème vanille	Fromage blanc cassonade	Fromage blanc cassonade	Tiramisu péculoos	Fruit
	Allergènes	1,3,4,9	2,3,4,7	3,4,7	2,3,4,7,9	1,3,7,9	1,3,4,7	3,4,7

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeufs / 4 - Poissons / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de moutarde / 12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Les traces ne peuvent être mentionnées.



Végétarien

Pêche durable

Menu à thème



Porc

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)



Fairtrade