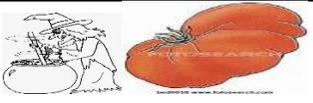


MENU NOVEMBRE 2018 Ecoles

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 44	29/10/2018	30/10/2018	31/10/2018	01/11/2018	02/11/2018
					
	Congé d'automne				
ALTERNATIVE					
Semaine 45	05/11/2018	06/11/2018	07/11/2018	08/11/2018	09/11/2018
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Crème d'asperges (1-7-9) Vol -au- vent (1-7-9) Riz Champignons Fruit	Potage parmentier (1-7-9) Cordon bleu (1-3-7-9) Ketchup (9-10) Potée aux épinards Yaourt nature sucré (7)		Potage St- Germain (pois 1-9) Spaghetti Bolognaise (1-3-9) Fromage râpé (7) Fruit	Potage Carottes (carotte 1-9) Poisson pané (1-3-4-9) Haricots provençale (1-7-9) Purée (7) Biscuit (1-3-7-8)
ALTERNATIVE					Steak de dinde
Semaine 46	12/11/2018	13/11/2018	14/11/2018	15/11/2018	16/11/2018
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Velouté aux brocolis (1-7-9) Aiguillettes de poulet Sauce demi-glace (1-9) Pommes nature Duo carotte et panais (1-9) Fruit	Potage oignons (1-9) Epigramme d'agneau (1-3-9) Légumes couscous* (1-9) Semoule (1) Danette vanille (7)		Potage maraicher (1-9) Petits boulettes (1-3-9) Sauce Florentine (Épinard, crème) (1-7-9) Farfalle Fruit	Crème de tomates (1-7-9) Paupiette de saumon (1-4-9) Sauce fines herbes (1-7-9) Potée aux légumes d'automne (1-7-9) Biscuit (1-3-7-8)
ALTERNATIVE					Oiseaux sans tête de veau (1-3-9)
Semaine 47	19/11/2018 	20/11/2018	21/11/2018	22/11/2018	23/11/2018
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Crème de resson Rôti de porc Sauce chasseur (1-7-9) Purée (7) Haricots beurre tomaté (1-9) Fruit	Potage Jardinière (1-9) Hamburger de bœuf (1-3-9) Sauce stroganoff (1-7-9) Boulghour (1) Mélange de légumes oubliés* (1) Yaourt fruit (7)		Potage aux poireaux (1-7-9) Penne à la carbonara (1-13-7-9) Fromage râpé (7) Fruit	Crème aux tomate potirons (1-7-9) Filet de poisson meunière (4) Pommes nature Epinards à la crème Biscuit (1-3-7-8)
ALTERNATIVE	Rôti de Dinde				Steak suisse (1-5-7-9)
Semaine 48	26/11/2018	27/11/2018 	28/11/2018	29/11/2018	30/11/2018
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Crème de volaille (1-7-9) Escalope viennoise (1-3-9) Pommes nature Poêlé de légumes* (1-9) Fruit	Potage céleri-rave (1-7-9) Boulette (1-3-9) Ratatouille* (1-9) Pâtes grecques (1) Danette chocolat (7) Boulette de veau (1-3-9)		Potage courgette (1-7-9) Macaroni (1-3) Sce fromage, jambon (1-7-9) Fromage râpé (7) Fruit	Potage tomates (1-9) Filet de poisson poché (4) Sauce choron (1-3-7-9) Potée aux brocolis (7) Biscuit (1-3-7-8) Croc oeuf (1-3-7-9)





MENU NOVEMBRE 2018 Ecoles

Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacés
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : Poire – Pomme

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireau - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

*Légumes à la saveur d'Inde : **carottes** jaune, pois, pousse de haricots mungo, champignons noirs, jets de soja

*Mélange Légumes oublié : **panais, céleri, carotte jaune-orange, potirons, topinambour, oignons, rouge**

*Poêlé de légumes : pois, **carottes, choux-fleurs**, mais, persil

*Légumes couscous : **carottes**, courgettes, **navets, céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches

*Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, **oignons**

BIO

Légume à découvrir



viande de porc

Végétarienne plat régionale

tous nos poissons sont du label MSC



menu de fête