






PROPOSITION MENU JANVIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 2	07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019 	10/01/2019	11/01/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE CRESSON (1-7-9) SAUTE DE VOLAILLE (5-7-9) SAUCE DEMI-GLACE (1-9-10) POMMES NATURE MELANGE DE LEGUMES OUBLIES* (1-7-9) FRUIT	POTAGE CAROTTES (1-9) EPIGRAMME D'AGNEAU (1-3-5-7-9) SAUCE AU THYM (1-9-10) POTEE AU PANAIS (3-7) YAOURT NATURE SUCRE (7)	MINISTRONE (1-3-9) EMINCE DE PORC SAUCE AU CURRY LEGER (1-7-9) RIZ LEGUMES AU SAVEUR D'INDE* (1-7-9) FRUIT	POTAGE PARMENTIER (1-7-9) SPAGHETTI BOLOGNAISE (bœuf) (1-3-9-10) FROMAGE RÂPE POIRE	POTAGE TOMATE POTIRONS (1-7-9) FILET DE POISSON POCHE (4) SAUCE A LA CIBOULETTE (1-4-7-9) POMMES NATURE ENDIVES BISCUIT (1-3-8)
ALTERNATIVE			EMINCE DE POULET		FILET DE POULET -SAUCE VIANDE (1-9)
Semaine 3	14/01/2019 	15/01/2019 	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE VOLAILLE (1-7-9) RÔTI DE PORC SAUCE ARCHIDUC (1-7-9) POMMES NATURE PETITS POIS ET CAROTTES (1) FRUIT	POTAGE JARDINIÈRE (1-9) BOULETTE PORC-VEAU (1-3-5-7-9) SAUCE TOMATES (1-9) PUREE (3-7) HARICOTS VERTS -ECHALOTE (1-7-9) DANETTE CHOCOLAT (7)	POTAGE POIREAU (1-7-9) CUISSÉ DE POULET RÔTI JUS DE VOLAILLE (1-7-9) POMMES SAUTÉE (7) COMPOTE DE POMMES FRUIT	POTAGE EPINARDS (1-9) PAIN DE VEAU (1-3-5-7-9) SAUCE CHASSEUR (1-9-10) POMMES NATURE POELEE DE LEGUMES* (1-7-9) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE TOMATES (1-9) POISSON MEUNIÈRE (1-3-4-7-9) SAUCE TARTARE (3-6-9-10) POTEE AUX BROCOLIS (3-7) POMME
ALTERNATIVE	RÔTI DE DINDE	BOULETTE DE BŒUF (1-3-5-7-9)		FARFALLE 4 FROMAGES (1-3-7-9)	CROQ'ŒUF (1-3-7-9)
Semaine 4	21/01/2019	22/01/2019 	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE CHAMPIGNONS (1-7-9) ESCALOPE VIENNOISE (1-3-5-7) KETCHUP (10) POTEE AUX CAROTTES (3-7) FRUIT	POTAGE CERFEUIL (1-9) STEAK HACHE (1-3-5-7-9) SAUCE LYONNAISE (1-9-10) PUREE (3-7) HARICOTS BEURRE (9) MOUSSE CHOCOLAT (7)	POTAGE NAVETS (1-7-9) KEFTAS DE VOLAILLE (1-3-5-7-9) SEMOULE (1) LEGUMES COUSCOUS* (1-9) FRUIT	POTAGE OIGNONS MACARONI JAMBON DE DINDE SŒ FROMAGE (1-5-7-9) FROMAGE RÂPE (7) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE POISSON POCHE (4) SAUCE DUGLERE (1-7-9) POMMES NATURE EPINARDS (1) POIRE
ALTERNATIVE		STEAK HACHE BŒUF (1-3-5-7-9)			BOULETTE DE VEAU GRAND-MERE (1-3-5-7-9)
Semaine 5	28/01/2019	29/01/2019 	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE AUX BROCOLIS (1-7-9) VOL AU VENT CHAMPIGNONS (1-5-7-9) RIZ FRUIT	POTAGE CHOU-FLEUR (1-7-9) JAMBON BRAISÉ (5-7) SAUCE MOUTARDE ANCIENNE (1-7-10) POMMES NATURE DUO DES CAROTTES (1) FLAN CAMEL (7)	POTAGE JULIENNE (1-9) HACHIS PARMENTIER (1-3-5-7-9) FRUIT	POTAGE TOMATE POTIRONS (1-7-9) BOULETTE VEGETARIENNE (1-3-5-7-9) POMMES NATURE CHOUX ROUGE AUX POMMES (1) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE ASPERGES (1-7-9) NUGGETS DE POISSON (1-3-4-7-9) SAUCE TARTARE (3-6-9-10) POTEE AUX POIREAUX (1-3-7) POMME
ALTERNATIVE		RÔTI DE DINDE		SPIRELLI- SAUCE FLORENTINE – PETITS BOUETTES (1-3-7-9) FROMAGE RÂPE (7)	BOULETTE VEGETARIENNE (1-3-5-7-9)

Légume à découvrir : **CHAMPIGNONS**  viande de porc

Végétarienne

plat régionale **menu de fête**

tous nos poissons sont du label MSC





PROPOSITION MENU JANVIER 2019

Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 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 de saison : poire, pomme

Légumes de saison : betterave rouge, céleri branche, cerfeuil, champignons, chicon, chou blanc, chou de Bruxelles, chou-frisé, chou rouge, chou-rave, chou vert, cresson, panais, pleurote, poireau, 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