






PROPOSITION MENU AVRIL 2019 ECOLES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 14	 01/04/2019	02/04/2019	03/04/2019	04/04/2019	05/04/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE BROCOLI (1-7-9) FILET DE POULET PS NATURE DUO DE CAROTTES FRUITS	POTAGE AUX POIREAUX (1-7-9) CORDON BLEU (1-3-5-7) SAUCE PROVENCALE (1) BULGHUR (1) FLAN CAMEL (7)	BOUILLON (1-3-9) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 1-7-9) RIZ FRUITS	POTAGE CERFEUIL (1-9) SAUCE MILANAISE (1-9) PENNE (1-3) FROMAGE RÂPE (7) FRUITS	POTAGE VOLAILLE (1-7-9) POISSON POCHE (4) SAUCE MOUSSELINE (1-3-7) PS NATURE EPINARDS AU BEURRE (1-7) BISCUIT (1-3-7)
ALTERNATIVE					HAMBURGER DE BŒUF (1-3-5-7-9)
Semaine 15	08/04/2019	09/04/2019	10/04/2019	11/04/2019	12/04/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT					
ALTERNATIVE					
Semaine 16	15/04/				19/04/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT					
ALTERNATIVE					
Semaine 17	22/04/2019	23/04/2019	24/04/2019 	25/04/2019	26/04/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Lundi de Pâques <i>Joyeuses Pâques!</i> 	POTAGE COURGETTES (1-7-9) VOL – AU – VENT (1-7) <u>CHAMPIGNONS</u> RIZ FLAN VANILLE (7)	POTAGE OIGNONS 1-9) BOUDIN BLANC (1-3-5-7-8-10) SAUCE VIANDE (1-9) PUREE (3-7) CHOUX ROUGE AUX POMMES (1) FRUITS	POTAGE VERT PRE (1-9) SPAGHETTI BOLOGNAISE (1-3-9) FROMAGE RÂPE (7) FRUITS	POTAGE NAVETS (1-7-9) FILET DE POISSON PANE (1-4-5-10) SAUCE TARTARE (3-9-10) PS NATURE CAROTTES RÂPES BISCUIT (1-3-7)
ALTERNATIVE			SAUCISSE DE VEAU (1-3-5-7-9)		PAUPIETTE DE VEAU (1-3-5-7-9)
Semaine 18	29/04/2019	30/04/2019	01/05/2019	02/05/2019	03/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	VELOUTE TOMATES – POTIRONS (1-7-9) RÔTI DE DINDE (1-3-5-7-9-10) SAUCE VIANDE (1-9) <u>POMMES NATURE</u> LEGUMES D'ÉTÉ* (1-9) FRUITS	POTAGE <u>EPINARDS</u> (1-9) BOULETTE DE VEAU (1-3-5-7-9) PÂTES GRECQUE (1) RATATOUILLES* (1-9) PUDDING CHOCOLAT (7)	Fête du 1^{er} mai 	POTAGE <u>CHAMPIGNONS</u> (1-7-9) SAUCISSE DE VOLAILLE 1-3-5-7-9) SAUCE VIANDE (1-9) <u>PS NATURE</u> COMPOTE DE POMMES BISCUIT (1-3-7)	POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE POISSON (4) SAUCE NANTUE (1-2-4-7-9) PUREE (3-7) EPINARDS (1-7) FRUITS
ALTERNATIVE				PATES CARBONARA (1-3-7-9)	FILET DE POULET



PROPOSITION MENU AVRIL 2019 ECOLES

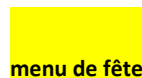
Légume à découvrir : épinards



viande de porc

Végétarienne

plat régionale



menu de fête

tous nos poissons sont du label MSC



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 :

LEGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

*Légumes ratatouille : **aubergines** courgettes, oignons, tomates poivrons, rouge et vert

* Légumes d'été : choux-fleurs, haricots, pois, carottes

