


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
<u>POTAGE BROCOLI</u> Gluten, lait, céleri	<u>POTAGE MARAICHER</u> Gluten, céleri		<u>POTAGE EPINARDS</u> Gluten, céleri	<u>POTAGE TOMATES - VERMICELLI</u> Gluten, œufs, lait, céleri
VOL – AU - VENT QUENELLES DE VOLAILLE RIZ BIO	PAIN DE VEAU SAUCE ROMARIN POTEE AUX LEGUMES		MACARONI SAUCE FROMAGE – JAMBON DE DINDE FROMAGE RAPE Gluten, œuf, soja, lait, céleri	FILET DE COLIN MEUNIERE SAUCE TARTARE PUREE POMMES DE TERRE HARICOTS PRINCESSE Gluten, œufs, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
Gluten, œufs, soja, lait, céleri	Gluten, œufs, soja, céleri, lait, moutarde			
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDING VANILLE Lait	FRUIT
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
<u>POTAGE CRESSON</u> Gluten, lait, céleri	<u>POTAGE CAROTTES</u> Gluten, céleri		<u>POTAGE POIREAUX</u> Gluten, lait, céleri	<u>POTAGE TOMATES POTIRONS</u> Gluten, lait, céleri
EMINCE DE PORC JUS DE VIANDE POMMES DE TERRE NATURE BIO PETITS POIS & CAROTTES	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE VIANDE PUREE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES BIO		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE Gluten, œufs, lait, céleri	FILET DE LIEU NOIR SAUCE DUGLERE STOEMP AUX POIREAUX Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
Gluten, œufs, soja, céleri, lait	Gluten, œufs, soja, céleri, lait			
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
<u>POTAGE POIS</u> Gluten, céleri	<u>POTAGE JARDINIÈRE</u> Gluten, céleri		<u>POTAGE OIGNONS</u> Gluten, céleri	<u>POTAGE TOMATES</u> Gluten, lait, céleri
BOUDIN BLANC SAUCE ESPAGNOLE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO	RÔTI DE DINDE SAUCE STROGANOFF PUREE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE		PÂTES SAUCE MILANAISE FROMAGE RAPE Plat végétarienne Gluten, œuf, soja, lait, céleri	POISSON PANE SAUCE COCKTAIL EBLY BIO CELERIS A LA CREME Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, œuf, soja, lait, céleri			
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		MOUSSE CHOCOLAT Lait	FRUIT
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
Congé d'automne				
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
Congé d'automne				

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

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

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 : Noix – Poire – Pomme – Prune - Raisin

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-rave - Chou rouge - Chou vert - Courgette – Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireau - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis - Topinambour