

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
POTAGE BROCOLI Gluten, lait, céleri	POTAGE MARAICHER Gluten, céleri		POTAGE EPINARDS Gluten, céleri	POTAGE TOMATES - VERMICELLI Gluten, œufs, lait, céleri
VOL – AU - VENT QUENELLES DE VOLAILLE RIZ BIO Gluten, œufs, soja, lait, céleri	PAIN DE VEAU SAUCE ROMARIN POMMES DE TERRE NATURE BIO COMPOTE DE POMMES BIO Gluten, œufs, soja, céleri, lait, moutarde		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
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDDING VANILLE Lait	FRUIT
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
POTAGE CRESSON Gluten, lait, céleri	POTAGE CAROTTES Gluten, céleri		POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES POTIRONS Gluten, lait, céleri
EMINCE DE PORC JUS DE VIANDE POMMES DE TERRE NATURE BIO PETITS POIS & CAROTTES Gluten, œufs, soja, céleri, lait	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE VIANDE POTEE AUX LEGUMES D'AUTOMNE Gluten, œufs, soja, céleri, lait		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE Gluten, œufs, lait, céleri	FILET DE LIEU NOIR SAUCE DUGLERE STOEMP AUX POIREAUX Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
POTAGE POIS Gluten, céleri	POTAGE CARMEN Gluten, lait, céleri		POTAGE OIGNONS Gluten, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
BOUDIN BLANC SAUCE ESPAGNOLE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO Gluten, œuf, soja, lait, céleri	HAMBURGER DE BOEUF SAUCE VIANDE POTEE AUX POTIRONS Gluten, œuf, soja, lait, céleri		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
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		MOUSSE CHOCOLAT Lait	FRUIT
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
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.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement



PROPOSITION MENU OCTOBRE 2024



 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