

MENU DU 2 AU 3 février 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



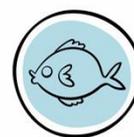
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Plat		<u>végétarien</u>	Watterzooi de poisson Cube de saumon bouquet de brocoli purée	<u>Cuisine du monde</u> <u>Chili</u> Chili sin carne Aux légumes (haricot rouge- tomate-carotte- pois-oignons)
Allergène(s)	1-8	9	6-8	9
Note spéciale				
Dessert			kiwi	pudding vanille <i>lait bio</i>
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 6 AU 10 février 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	<p>Chipolata de volaille</p> <p>Chou- fleur sauce blanche</p> <p>P de terre</p>	<p>Végétarien</p> <p>röstis- patate douce feta</p> <p>scarole émincée vinaigrette</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Sauce petits légumes</p> <p>Purée</p>	<p>Cuisine du monde</p> <p>Italie</p> <p>Pâte carbonara</p>
Allergène(s)	1-8	1-5-7	6-8-9	1-8
Note spéciale		 		
Dessert	Poire	Fromage blanc sucré	banane	Pik-croq
Allergène(s)		8	8	1-8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 13 Au 17 février 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette sauce Liégeoise riz	<u>Végétarien</u> Œuf dur Sauce Mornay Potée aux poireaux et oignons rissolés	Steak de dinde Chou rouge aux pommes P de terre	<u>Cuisine du monde Maroc</u> <i>Kefta bal hout</i> <small>(Boulette d'anchois)</small> <i>Carotte au cumin</i> <i>Semoule de blé</i>
Allergène(s)	5-9	5-8	6-5-1-7	1-8
Note spéciale				
Dessert	Smoothie Aux pêches	Pudding chocolat Lait bio	Riz au lait	orange
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.



CONGE DE CARNAVAL

MENU DU 20 AU 24 février 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat		<u>Végétarien</u>		<u>Cuisine du monde Maroc</u>
Allergène(s)		5-8	6-8	1-9
Note spéciale		 		
Dessert	Poires			
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

Congé de carnaval

MENU DU 27 au 3 mars 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

Plat				
Allergène(s)				
Note spéciale		 		
Dessert				
Allergène(s)				
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

