

## MENU DU 27 AU 3 NOVEMBRE 2024



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




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat		Congé de Toussaint Deuxième semaine		
Allergène(s)				
Note spéciale				
Dessert				
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 4 AU 10 NOVEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette Sauce tomate  Ebly	<b><u>Végétarien</u></b>  Omelette  Salade  Purée	Petit poisson pané   Purée de betteraves	<b><u>Cuisine du monde</u></b> <b><u>Thaï</u></b>  Riz sauté au poulet et au basilic
Allergène(s)		Gluten(blé) laitage	Poisson gluten laitage	
Note spéciale				
Dessert	Yaourt sucré	Cup cake	Raisin blanc	Portion de fromage
Allergène(s)	laitage	Laitage gluten œuf		laitage
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 11 AU 15 NOVEMBRE 2024



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Armistice	<b><u>Végétarien</u></b> Couscous aux légumes (Carotte-céleri-navet-pois chiche-oignons-tomate) Semoule de blé	Filet de cabillaud  Sauce Sambre et Meuse  Riz +brunoise de légumes	<b><u>Cuisine du monde</u></b> <b><u>France</u></b>  Tartiflette (Lardons de dinde)  Salade croquante vinaigrette
Allergène(s)		Gluten(blé) céleri	Poisson moutarde	Laitage moutarde
Note spéciale				
Dessert		Orange	Pudding café Lait bio	Pomme
Allergène(s)			laitage	
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 18 AU 22 NOVEMBRE 2024



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boudin blanc  Compote  P de terre	<b><u>Végétarien</u></b> Gratin De pâte Dé de jambon Butternut à l'emmental	Filet de colin  Sauce petits légumes  P de terre nature	<b><u>Cuisine du monde</u></b> <b><u>Belgique</u></b> Vol au vent Champignons  riz
Allergène(s)	Céleri laitage	Gluten((blé) laitage	Céleri poisson	
Note spéciale				 +
Dessert	poires	Fromage blanc sucré	Pudding vanille Lait Bio	Dé de pêches au jus
Allergène(s)		laitage	laitage	
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 25 AU 29 novembre 2024



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Plat</b>	Saucisse aux fines herbes  Pois et carotte  Purée	Rôti de dinde Philadelphia  Purée de poireaux	Filet de saumon  Scarole Vinaigrette  P de terre	<b>Cuisine du monde</b> <b>Italie</b> Spaghetti Napolitaine  Emmenthal râpé
<b>Allergène(s)</b>	laitage	laitage	Poisson gluten (blé)laitage	Gluten(blé) laitage
<b>Note spéciale</b>		 		
<b>Dessert</b>	Pomme	Pudding caramel	Riz au lait	orange
<b>Allergène(s)</b>		laitage	laitage	
<b>Note spéciale</b>				

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