

MENU DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2022



	LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Température Cuisine				
Plat	Saucisse aux fines herbes Duo d'haricot P de terre	<u>Végétarien</u> <u>servi froid</u> Œufs durs Salade P de terre persillée	Filet de colin brunoise de légumes parfumé au curry riz	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Pâte Napolitaine Parmesan
Allergène(s)		5-7	6-9-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	abricot	Pic-croq	pomme	Pudding chocolat
Allergène(s)		1-8		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 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Température cuisine				
Plat	Boulette sauce tomate cornette	Végétaplus Purée de fenouil et p de terre à la crème d'avoine Dé de tomate et concombre-lentille	Filet de cabillaud Sauce beurre citronnée Purée de carotte	<u>Servi froid</u> <u>Cuisine du monde</u> <u>Liban</u> Boulgour aux poivrons -tomate persil- pois chiche Vinaigrette aux agrumes
Allergène(s)	1-9		6	1- 6-9
Note spéciale			 Carotte : jardin de Cortil	
Dessert	prune	Yaourt sucré	Pudding vanille Lait bio	poire
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 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022



	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Température cuisine				
Plat	Chipolata Pois et carotte P de terre	végétarien steak céréales (riz carotte chou blanc persil fromage râpé) accompagné salade	Filet de saumon Feuille de chêne rouge et verte P de terre	Cuisine du monde Maroc Steak de volaille aux fines herbes Carotte –céleri-tomate-courgette au cumin Semoule de blé
Allergène(s)		8	6	1.9
Note spéciale				
Dessert	Orange	cake	banane	Yaourt sucré
Allergène(s)		1-5-8		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 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022



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 26	MARDI 27	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Pain de viande Salade de courgette et concombre P de terre	Communauté française	gourmet de poisson italiano coulis de légumes pâte	émincé de poulet lait de coco curry vert mange tout ananas riz
Allergène(s)			1-9	
Note spéciale				
Dessert	Fromage blanc sucré Coulis de fraise		kiwi	Riz au lait
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



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
Température cuisine				
Plat				
Allergène(s)		1-9	6	1-9
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