

MENU DU 31 AU 4 AVRIL 2025



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	Pain de viande Carotte P de terre	Omelette Purée de chou vert Croquant de céleri vert et dès de pommes Vinaigrette Légumes frais	Filet de colin Salade d'Haricot vert Vinaigrette P de terre <u>Pas de lutins</u>	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Pâte Sauce Napolitaine pois Légumes frais Parmesan
Allergène(s)		8-9	6-7	1-9
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Babybel	Pudding café 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 7 AU 11 AVRIL 2025



1. GLUTEN



2. SÉSAME



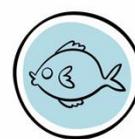
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	<p>Chipolata</p> <p>Chou-fleur sauce béchamel</p> <p>Légumes frais Lait bio</p> <p>P de terre</p>	<p><u>Végétarien</u></p> <p>Boulette de quinoa</p> <p>Coulis de légumes</p> <p>Légumes frais Riz</p>	<p>Filet de saumon</p> <p>Purée d'épinard</p>	<p><u>Cuisine du monde</u></p> <p><u>Asiatique</u></p> <p>Nouilles aux légumes caramélisées</p> <p>Légumes frais</p>
Allergène(s)	1-8	9	6-8	1-9
Note spéciale				
Dessert	Yaourt sucré	Orange	Cake	Ananas au jus
Allergène(s)	8		1-5-8	
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 14 AU 18 AVRIL 2025



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	Rôti de porc Pois et carotte P de terre	<u>Végétarien</u> Couscous végétarien Légumes frais Pois chiche	Filet de cabillaud Sauce petits légumes parfumé au curry Riz	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Boulet de Liège (Raisins secs) Purée
Allergène(s)		1- 8	6-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	Poire	Pudding vanille <i>Lait lio</i>	Riz au lait	Chocolat de pâques
Allergène(s)		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 21 AU 25 avril 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Lundi de pâques	<u>Végétarien</u> Œuf dur sauce Mornay Potée de poireaux Légumes frais	Poisson pané Carotte râpée Légumes frais P de terre	<u>Cuisine du Monde</u> <u>Chili</u> Chili corn carne (Allégé en viande) Riz
Allergène(s)	8	5	6-7	
Note spéciale				
Dessert		Fromage blanc sucré	Pudding chocolat Lait bio	Pomme
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