

## MENU DU 6 AU 10 janvier 2025



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pâte au jambon Brocoli Sauce béchamel <b>lait bio</b>	<b>Végétarien</b> Riz Sauce tomate Oignons Pois Carotte Chou-fleur Lentille	Filet de colin  Purée de cerfeuil Oignons rissolés	<b>Cuisine du monde Maroc</b> Tajine végétarienne (p de t légumes oublier + pois chiche + raisin et abricot sec +épices)
Allergène(s)	1-8	1	6-8	
Note spéciale				
Dessert	Poire	Yaourt sucré	Mandarine	Pudding chocolat <b>Lait bio</b>
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 13 AU 17 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette Liégeoise Ebly	<u>végétarien</u> Omelette Potée de poireaux	Poisson pané au four Sauce tartare Carotte et céleri rémoulade Pommes de terre	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Spirelli tricolore Tomate oignons céleri Parmesan façon napolitaine
Allergène(s)	1	1-5-8	1-6-9	1-8-9
Note spéciale				
Dessert	Banane	Fromage blanc sucré	Pomme	Cake aux carottes
Allergène(s)		8	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 20 au 24 janvier 2025



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Escalope de porc Salsifis sauce blanche <b>lait bio</b> P de terre	<b>Végétarien</b> Spaghetti au chou-fleur et brocoli sauce au curry <b>Lait de coco</b>	Fish cake Salade d'hiver (Salade de blé-chicon-chou-rouge) Vinaigrette	<b>Cuisine du monde</b> <b>Belgique</b> Salade Liégeoise (Haricot verts lardons p de terre)
Allergène(s)	1-8	1-9	6-5-1-7	1
Note spéciale				
Dessert	Mandarine	2 biscuits sablés	Poire	Pudding vanille <b>Lait bio</b>
Allergène(s)		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 27 AU 31 janvier 2025



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Chipolata de volaille  Purée de carotte	<u>Végétarien</u>  Boulette de quinoa  Coulis de tomate  Riz	Pâte au saumon brocoli  Sauce suprême  Bouillon de légumes	<u>Cuisine du monde</u>  <u>Espagne</u>  Tortilla (p de terre œuf oignons brunoise de légumes)
Allergène(s)		1-8		
Note spéciale		  		  
Dessert	Orange	Fromage blanc sucré	Pudding au café <b>Lait bio</b>	Pomme
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