

MENU DU 2 AU 3 OCTOBRE 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
Plat			Fish cake Salade d'haricot vert Dé de tomate	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Pâte carbonara
Allergène(s)	Moutarde –laitage	Œuf –céleri- laitage	Poisson- moutarde- laitage gluten (blé maïs)	Gluten(laitage bio
Note spéciale				
Dessert			Pic croq	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 6 AU 10 OCTOBRE 2025



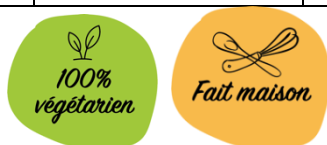
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Rôti de dinde Chou rave à la béchamel <i>Légumes frais</i> P de terre	<u>Végétarien</u> Boulette de quinoa <i>Fait maison</i> Coulis de légumes <i>Légumes frais</i> Ebly	Poisson pané Purée d'endives	<u>Cuisine du monde</u> <u>Maroc</u> Couscous végétarien (Oignons rouge carotte courgette pois chiche + poivrons) Semoule de blé
Allergène(s)	Gluten (blé) laitage	Gluten-céleri	Gluten (blé) poisson-céleri)	gluten
Note spéciale				
Dessert	Banane	Yaourt sucré	Pudding vanille	Orange
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 13 AU 17 OCTOBRE 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				17/10/2025
Plat	Oiseaux sans tête Sauce tomate Légumes frais Pâte	Salade Liégeoise (Haricot vert oignons p de terre) Tranche de lard salé	Waterzooi de poisson Céleri carotte Légumes frais Riz	<u>Conférence pédagogique</u>
Allergène(s)	Gluten (blé) céleri		Poisson céleri	
Note spéciale				
Dessert	Poire	Cookies	Fromage blanc sucré	
Allergène(s)		Laitage œuf gluten	Laitage	
Note spéciale				



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