

PROPOSITION MENU OCTOBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/10/2023 POTAGE BROCOLI Gluten, lait, céleri VOL – AU - VENT QUENELLES DE VOLAILLE RIZ BIO Gluten, œufs, soja, lait, céleri BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	03/10/2023 POTAGE MARAICHER Gluten, céleri BOULETTES VEGETARIENNE SAUCE ROMARIN POTEE AUX LEGUMES <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œufs, soja, céleri, lait, moutarde FRUIT	04/10/2023 POTAGE VOLAILLE Gluten, lait, céleri FILET DE POULET JUS LIE EBLY BIO COURGETTES PROVENCALE Gluten, œuf, soja, céleri, lait FRUIT	05/10/2023 POTAGE EPINARDS Gluten, céleri MACARONI SAUCE TOMATES, CHAMPIGNONS FROMAGE RAPE <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œuf, soja, lait, céleri PUDDING VANILLE Lait	06/10/2023 POTAGE TOMATES - VERMICELLI Gluten, œufs, lait, céleri FILET DE COLIN MEUNIERE SAUCE TARTARE PUREE POMMES DE TERRE HARICOTS PRINCESSE Alternative : BUCHETTE DE POULET Gluten, œufs, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde FRUIT
09/10/2023 POTAGE CRESSON Gluten, lait, céleri EMINCE DE POULET JUS DE VIANDE POMMES DE TERRE NATURE BIO PETITS POIS & CAROTTES Gluten, œufs, soja, céleri, lait BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	10/10/2023 POTAGE CAROTTES Gluten, céleri SAUCISSE VEGETARIENNE PUREE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES BIO <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œufs, soja, céleri, lait FRUIT	11/10/2023 BOUILLON Gluten, œufs, céleri ŒUF BROUILLE GARNITURE LARDINETTE DE DINDE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE Gluten, œufs, soja, céleri, lait FRUIT	12/10/2023 POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE AU QUORN FROMAGE RÂPE <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œufs, lait, céleri YAOURT FRUIT Lait	13/10/2023 POTAGE TOMATES POTIRONS Gluten, lait, céleri FILET DE LIEU NOIR SAUCE DUGLIERE STOEMP AUX POIREAUX Alternative : OMELETTE Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde FRUIT
16/10/2023 POTAGE POIS Gluten, céleri SAUCISSE DE VEAU SAUCE ESPAGNOLE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO Gluten, œuf, soja, lait, céleri BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	17/10/2023 POTAGE JARDINIÈRE Gluten, céleri LAMELLES DE WOK VEGETARIENNE SAUCE STROGANOFF PUREE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œuf, soja, lait, céleri FRUIT	18/10/2023 MINISTRONE Gluten, œufs, céleri CUISSÉ DE POULET SAUCE CURRY RIZ BIO LEGUMES A L'INDIENNE Gluten, œuf, soja, lait, céleri, FRUIT	19/10/2023 POTAGE OIGNONS Gluten, céleri PÂTES SAUCE MILANAISE FROMAGE RAPE <i>Plat végétarienne</i> Gluten, œuf, soja, lait, céleri MOUSSE CHOCOLAT Lait	20/10/2023 POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri POISSON PANE SAUCE COCKTAIL EBLY BIO CELERIS A LA CREME Alternative : CROC OEUF Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde FRUIT
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

- Plat contenant de la viande de porc



Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : Noix – Poire – Pomme – Prune - Raisin

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou-rave - Chou rouge - Chou vert - Courgette – Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireau - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis - Topinambour