




PROPOSITION MENU MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
				
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
			L'Ascension	
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
POTAGE ASPERGES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE CHOUX FLEURS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	MINISTRONE <i>Gluten, Œufs, Cèleri</i>	POTAGE OIGNONS <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES - POTIRONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
FILET DE POULET SAUCE CHORON POMMES DE TERRE NATURE BIO PETITS POIS <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	FALAFEL LEGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	ESACALOPE DE DINDE POMMES DE TERRE RISSOLEES SALADE DES CONCOMBRES - DRESSING <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	FARAFALLE SAUCE CARBONARA, LARDINETTES VEGE FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	POISSON PANE  SAUCE KETCHUP PUREE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (<i>Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque</i>)	FRUIT BIO	FRUIT	YAOURT FRUIT (<i>Lait</i>)	FRUIT
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
Lundi de Pentecôte	POTAGE CHAMPIGNONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE AUX POIREAUX <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE JULIENNE <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
	« NO CHICKEN LANAIERES » SAUCE AIGRE -DOUX RIZ AUX LEGUMES BIO ANANAS <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	BOULETTE DE BOEUF SAUCE AUX PETITS RAISINS SALADE LIEGEOISE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	TRIVELLI SAUCE BECHAMEL PETITS POIS FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	WATERZOOI DE POISSON MEDITERRANEE PATES GRECQUE BIO <i>Gluten, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
	FRUIT BIO	FRUIT	FLAN CARAMEL (<i>Lait</i>)	FRUIT
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
POTAGE CRESSON <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE CELERI RAVES <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE BRUNOISE <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE JARDINIÈRE <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
ROTI DE DINDE SAUCE BLACKWELL POTEE AUX BLANC DE POIREAUX <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	SAUCISSE DE VEGETARIENNE SAUCE VIANDE POMMES DE TERRE NATURE BIO EPINARDS BECHAMEL <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	EMINCE DE BOEUF SAUCE ORIENTALE RIZ BIO <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE AUX QOURN FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	FILET BLANC DE POISSON PANE  SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE NATURE BIO CAROTTES BIO <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (<i>Gluten, œuf, lait, fruits à coque</i>)	FRUIT BIO	FRUIT	PUDDING CHOCOLAT (<i>Lait</i>)	FRUIT

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



PROPOSITION MENU MAI 2024



École Sainte-Alène
Une place pour chaque graine

 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

FRUITS :

LEGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

- Légumes couscous : poivrons, aubergines, courgettes, oignons, tomates, pois chiches