



Octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
1

Vendredi
2

Potage de carottes
1,9

Paupiette de veau
1,3,7
Poêlée de légumes
Riz

fruit

Potage au chou-fleur
1,7,9
Chipolatas de porc
1,3,7
Duo de carottes
miel et thym
Pommes de terre sautées

Volaille école sans porc

dessert lacté

3,7

5

6

7

8

9

Potage aux brocolis
7

Parmenier aux épinards
3,7

Biscuit
1,5,8

Potage au cerfeuil
1,6,9

saucisse végétale
gratin dauphinois
Petits pois et carottes
1,3,6,7

fruit

Potage aux petits pois
1,7,9

Epigramme d'agneau
1,3,7,9
Pommes de terre nature
Haricots verts

Dessert du jour

Potage aux légumes verts
1,9

PAELLA
aux poulet et fruits de mer
2,4,9,13

Fruit

Potage tomate et potiron
1,7,9

Blanquette de boulettes
de veau
Ebi
1,3,5,7

Dessert lacté

3,7

12

13

14

15

16

Potage au cresson
1,6,9

Oiseaux sans tête
bœuf et veau
3,6,7

Duo de carottes
Gratin dauphinois

dessert lacté

3,7

Potage à la tomate
1,9

Vol au vent
Riz aux légumes
1,6,7

Fruit

Potage au cerfeuil
1,9

Lasagne bolognaise
1,7,9

Dessert du jour

Potage aux carottes
1,6,9

parmentier de bœuf
aux épinards

1,3,7

Biscuit

1,5,8

Potage de courgettes
1,9

Boulettes à la liégeoise
1,3,7

Légumes du potager
Pomme de terre sautées

Volaille école sans porc

Fruit

19

20

21

22

23

Congés

26

27

28

29

30

Congés

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01

