



Septembre



Lundi 31-août	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Potage aux tomates 1,9	Potage à la courgette 1,7,9	Potage de carottes 1,9	Potage aux champignons 1,9	
Lasagne bolognaise 1,3,7,9	poulet sauce aigre douce riz aux légumes	parmentier de bœuf aux épinards 1,3,4,7	Boulettes à la sauce tomate Petits pois à la française Pomme de terre nature 1,3,7	
Biscuit 1,5,8	1,6,9,11	Fruit	Volaille ecole sans porc	
	Fruits		dessert lacté 7	
7	8	9	10	11
Potage au chou-fleur 7	Potage cresson 1,7,9		Potage Saint-Germain 1,7,9	Potage à la tomate 1,9
boulettes de bœuf, pdt nature et ratatouille 1,3,7,9	Lasagne Végétarienne 1,3,6,7,9		poisson pané meunière Stoemp aux carottes 1,3,4,7,9	Boudin blanc de porc 1,3,7,9
Biscuit 1,5,8			dessert lacté 3,7	Compote de pommes Purée de pomme de terre Volaille ecole sans porc
	Fruits			Fruit
14	15	16	17	18
Potage crème de légumes 1,7,9	Potage aux poireaux 1,7,9		Potage aux légumes vertss 1,7,9	Potage de carottes 1,9
Saucisse de volaille pdt nature Poireaux crème 1,3,7	Couscous végétarien merguez végétale 1,3,5,7		parmentier de bœuf et veau aux brocolis 1,3,4,7	Escalope à la milanaise coquillettes au beurre ratatouille 1,3,7
Biscuit 1,8	Fruit		dessert lacté 3,7	Fruit
21	22	23	24	25
Potage aux 7 légumes 1,7,9	Potage au chou-fleur 7		Potage au céleri 1,9	Potage crème de volaille 1,9
Pain de veau petits pois carottes Pomme de terre sautée 1,5,6	Chili sin carne trio de quinoa, bulgur et riz 1,6,7,8		Gratin de pâtes courgettes lardinette de dinde 1,7	Filet de poulet pdt sautée Choux rouges 3
fruit	Biscuit 1,5,8		Fruit	Dessert lacté 3,7
28	29	30		
Potage aux poireaux 1,7,9	Potage au maïs 1,7,9			
Rôti de porc Jardinière de légumes Pomme de terre nature Volaille ecole sans porc	Nuggets de poulet haricots gratin dauphinois 1,3,7,6			
Fruit	dessert lacté 3,7			

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

Volaille ecole sans porc



Octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeu
1

Vend
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 ecole sans porc

dessert lacté
3,7

5

6

7

8

9

Potage aux brocolis
7

Potage au cerfeuil
1,6,9

Parmentier aux épinards
3,7

Biscuit
1,5,8

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

fruit

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 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 ecole 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



Novembre



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Congé	Potage au cresson 1,9		Potage aux carottes 1,9 Fish sticks 1,4,6,7 Potée d'épinards à la crème 3,7 Sauce tartare 3,6,9,10	Potage au céleri 1,9 Spirellis Sauce bolognaise 1,9 Fromage râpé 7 Biscuit 1,5,8
	emincé de poulet au curry coco et légumes Ebiy 1,7,9			
	Fruit		Fruit	
	9	10	11	13
Potage aux Brocolis 7	Potage minestrone 1,9		Potage aux tomates 1,9	Potage potiron 1,9
Boulette de bœuf				
Pomme de terre nature ratatouille	Vol au vent 1,7, Riz		Suprême de poulet Stoemp aux carottes 1,3,4,7	Penne lardinette de dinde Courgettes Fromage râpé 1,7
Pomme de terre nature 1,7,9			dessert lacté 3,7	Fruit
Biscuit 1,5,8	Fruit			
16	17	18	19	20
Potage au cresson 1,6,9	Potage aux poireaux 1,7,9		Potage de carottes 1,9	Potage au maïs 1,9
Pain de veau 1,3,7	saucisse végétale aigre douce 1,6,7,9		Nuggets de poisson Pommes de terre maison ketchup Salade coleslaw 5,6,10	Emincé de volaille marenge Riz 1
Haricots verts	Riz aux légumes			Biscuit 1,5,8
Pomme de terre nature				
Fruit	dessert lacté 3,7		Fruit	
23	24	25	26	27
Potage aux tomates 7	Potage au chou-fleur 7		Potage aux courgettes 7	Potage aux champignons 1,9
Lasagne bolognaise 1,3,7,9	Omelette Potée de légumes Pomme de terre nature 3,5,7		oiseaux sans tête jus de viande stoemp aux épinards 1,3,5,7,9	Boulettes à la sauce tomate Petits pois à la française Pomme de terre nature 1,3,7
Fruits	Biscuit 1,5,8		desserts lacté 3,7	Volaille écaille sans porc FRUIT
30				
Potage au cresson 1,9				
cordon bleu de dinde jardinière de légumes et pot 1,3,5,7				
Biscuit 1,5,8				

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



Décembre



Lundi	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Potage à la courgette 1,7,9 saucisse végétarienne riz aux légumes Sauce aigre douce 1,6,9,11 Biscuit 1,5,8		Potage de carottes 1,9 Hachis de bœuf au chou-fleur 1,3,7 dessert lacté 3,7	Potage à la tomate 1,9 Boudin blanc de porc 1,3,7,9 Compote de pomme Purée de pomme de terre Volaille ecole sans porc
7	8	9	12	11
Potage au chou-fleur 7 boulettes de bœuf, pdt nature et ratatouille 1,3,7,9 Biscuit 1,5,8	Potage au maïs 1,7,9 Burger de bœuf haricots gratin dauphinois 1,3,7,6 Fruits		Potage au cerfeuil 1,9 gratin de pâtes courgette lardinettes de dinde 1,7 dessert lacté 3,7	Potage au potiron 1,9 Boudin blanc de porc Compote de pomme Purée de pomme de terre Volaille ecole sans porc
14	15	16	17	18
Potage crème de légumes 1,7,9 Saucisse de volaille pdt nature Poireaux crème 1,3,7 Biscuit 1,5,8	Potage aux poireaux 1,7,9 Couscous végétarien merguez végétale 1,3,5,7 Fruit		Potage aux légumes vertss 1,7,9 parmentier de saumon aux brocolis 1,3,4,7 dessert lacté 3,7	Potage de carottes 1,9 Lasagne bolognaise 1,3,5,7
22	23	24	25	26

CONGÉS

29

30

31

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