

Octobre Belgique 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crème de brocolis (1-7)	Potage Provençale (1-7)	4	Crêpe au fromage (1-3-7)	Potage Freneuse (1-7)
	Boulette (1-15) Sauce tomate (1) Pâtes (1)	Rôti façon Orloff (1-7-10-15) Duo d'haricots Pommes de terre nature		Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7)	Saucisse de volaille (1-3-7-10) Purée (3-7) Gratin de courgettes (1-3-7)
N	Yaourt fruits « jaune » (7)	Cake (1-3-7-8)		Fruit	Mousse au chocolat (7)
C	Crème de courgette, Boursin (1-7)	10 Potage Crécy (1-7)	11	12 Samosa poulet (1)	13 Potage Cultivateur (1-7)
Sa	Emincé de volaille uce poulette champignons (1-7) Riz	Brandade de poisson (3-4-7) Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10	D)	Paleron de bœuf Sauce grand-mère (1-7-10-15) Dahl de lentilles aux carottes	Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)
Ò	Crème vanille (3-7)	Muffin (1-3-6-7)		Fruit	Flan caramel (7)
	Crème de cresson (1-3)	17 Potage vermicelles (1-9)	18	19 Salade Niçoise (3-4-10)	Gaspacho citrouille (7)
	Cordon bleu de dinde (1-6-7) Pâtes (1) Petits pois—carottes (7)	Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-15) Le Wawillo	22-	Tartiflette (7-15) Salade	Black burger de l'enfer (1-7-10-15) Cheddar (7)
ļ,	Yaourt nature sucré (7)	Tarte aux pommes (1)		Fruit	Hahaha patience
3		24	25	26	27
				The second second	

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson

Poisson issu de la pêche durable



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO Matière 1ere d'origine locale





Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne