



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Bouillon vermicelles (1) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10)  Laitage bio de la ferme (7) 	5 Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Tiramisu spéculoos (1-3-7-8) & une surprise chocolatée 	6	7 Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) Fruit	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Frites Epinards à la crème (1-7)  Liégeois vanille (7)
11 Potage florentine (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Crème chocolat (7) 	12 Potage crécy (1-7) Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Eclair (1-3-6-7)	13	14 Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné Fruit 	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15)  Frites Ratatouille Flan caramel (7)
18 Potage provençale (1-7) Cassoulet (15) Laitage bio de la ferme (7) 	19 Potage cultivateur (1-7) Fish burger (1-3-4-6-10) Frites Crudités  Muffin (1-3-6-7)	20	21 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Fruit 	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Sapin chocolaté (1-3-6-7) 
25	26	27	28	29

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

