



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Potage du jour (1-7) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons.  Yaourt (7)	9	Potage du jour (1-7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Frites Duo de carottes vapeur (7)  Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Feuilleté aux légumes (1-3)  Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale  Fromage râpée (7) Fruit	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10)  Liégeois chocolat (6-7)
15	Potage du jour (1-7) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille.  Laitage BIO de la ferme (7)	16	Potage du jour (1-7) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7)  Beignet aux fruits (1-3)	17		18	Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes)  Fruit	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Frites Gratin de brocolis (1-7)  Compote
22	Potage du jour (1-7) Croq'cheese, (1-3-7) Frites Salade  Laitage BIO de la ferme (7)	23	Potage du jour (1-7) Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7)  Chou à la crème (1-3-6-7)	24		25	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute  Fruit	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1)  Fromage râpée (7) Crème vanille (7)
29	Potage du jour (1-7) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts  Laitage BIO de la ferme (7)	30	Potage du jour (1-7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes.  Salade de fruits	31		1	Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz,  Fruit	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Frites  Crème caramel (7)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio  
Laitage d'Hélène à Couvreur



Menu poisson  
Poisson issu de la pêche durable



Menu végétarien



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



Véronique Fauconnier  
Diététicienne Nutritionniste

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

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique