

Mars Belgique 2024 (Avec frites)



Vacance France

Vacance Belgique



| Lundi | | Mardi | | Mercredi | | Jeudi | | Vendredi | |
|-------|---|-------|--|----------|--|-------|--|----------|--|
| 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | Pique-Nique |
| 11 | Crème courgette, Boursin (1-7) Pilon de poulet, Riz, Champignons. (1-7) Yaourt aux fruits rouges BIO (7) | 12 | Potage vermicelles (1) Boulette, sauce tomate, (1-15) Frites Jeunes carottes vapeur. (7) Madeleine en direct de Commercy (1-3-7) | 13 | | 14 | | 15 | |
| 18 | Velouté de brocolis (1-7) Chausson de dinde (1-4-7) Pâtes (1) Haricots verts (7) Yaourt nature sucrée BIO (7) | 19 | Potage crécy (1-7) Quenelles gratinées, (1-3-7) Sauce provençale Frites Beignet aux fruits (1-3) | 20 | | 21 | Quiche Lorraine (1-3-7-15) Paupiette de veau, sauce brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) Fruit | 22 | Potage au 8 légumes (1-7) Cervelas (8-15) Lentilles aux carottes Salade de fruits |
| 25 | Potage Conti (1-7) Lasagne veggie (1-7) Crème chocolat de la ferme (3-7) | 26 | Velouté de potiron (1-7) Brochette de poisson meunière (1-4) Rizotto champignons (1-7) Paris-Brest (1-3-6-7-8) | 27 | | 28 | Pêche au thon (3-4-10) Gratin de pâtes & volaille (1-3-7) Fruit | 29 | Potage Dubarry (1-7) Petite saucisse (15) Frites Salade Yaourt à boire (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
Laitalage d'Hélène à Couvreur



Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable



Menu végétarien



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



Retrouvez la liste des allergènes sur notre site : www.lesgourmands-disent.net ou demandez les à nos cuisinières

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



Céronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste