

Mai Belgique 2024 (Imma Athus)



Gourmands Disent...
Lundi

Vacance Belgique

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	31

Crème de potiron (1-7)
Kébab de volaille
Crudités, sauce ail (2-3)
Pommes sautées
Crème chocolat BIO (7)



Potage Dubarry (1-7)
Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10)
Jardinière de légumes (7)
(PDT, petits pois, carottes)
Beignet aux fruits (1-3)

Velouté courgette, ail, fines H (1-7)
Boulettes d'agneau façon navarin (1-6)
Pommes de terre persillées (7)
Haricot vert
Paris-Brest (1-3-6-7-8)

Crème de brocolis (1-7)
Vol au vent, champignons, (1-7)
Frites
Yaourt nature sucrée BIO (7)



Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P)
Saucisse (P)
Frites
Carottes râpées
Fruits

Quiche lorraine (1-3-7-P)
Pain de viande (1-3-7-8-P)
Blé (1)
Ratatouille.
Fruit



Salade niçoise (3-4-10)
Lasagne (1-3-6-7-9)

Fruit



Potage Crécy (1-7)
Poissonnette panée (4)
Sauce tartare (3-10)
Rizotto champignons (1-7)
Glace (7)



Potage provençale (1-7)
Grillade (P)
Frites
Duo de chou en gratin (1-7)
Liégeois (7)

Potage vermicelle (1)
Parmentier du pêcheur (1-3-4-7)
Glace (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 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO

