



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
Congé d'automne				
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
POTAGE ASPERGES Gluten, céleri	POTAGE MARAICHER Gluten, lait, céleri	POTAGE CHAMPIGNONS Gluten, œufs, céleri	POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
AGUILLETES DE POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX DE SAVOY A LA CREME	SAUCISSE DE VEAU SAUCE DEMI-GLACE STOEMP AUX CAROTTES	BURGER D'AGNEAU BIO SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE	PLANCHETTE DE COLIN SAUCE NANTUA EBLY BIO POËLLE AUX LEGUMES
VÉGÉTARIENNE : LANIERES WOK VEGETARIENNE	VÉGÉTARIENNE : SAUCISSE VEGETARIENNE	VÉGÉTARIENNE : BURGER AUX LEGUMES	VÉGÉTARIENNE : SAUCE BOLOGNAISE AUX QOURN	VÉGÉTARIENNE : BOULETTES VEGAN
Gluten, œufs, soja, céleri, lait	Gluten, œufs, soja, céleri, lait	Gluten, œufs, soja, céleri, lait	Gluten, œufs, lait, céleri	Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT	FRUIT	PUDDING VANILLE Lait	FRUIT
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
	POTAGE PARMENTIER Gluten, céleri	BOUILLON Gluten, œufs, céleri	POTAGE TOMATES POTIRONS Gluten, lait, céleri	POTAGE EPINARDS Gluten, lait, céleri
	OISEAU SANS TÊTE DE VEAU SAUCE VIANDE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO	OMELETTE FROMAGE BIO POMMES DE TERRE CAMPAGNARD	PENNE SAUCE DES DE DINDE, OIGNONS, POIS FROMAGE RAPE	POISSON MEUNIERE SAUCE PROVENCALE RIZ BIO
	VÉGÉTARIENNE : CRISPY BURGER	VÉGÉTARIENNE : identique au menu classique	VÉGÉTARIENNE : SAUCE CREME POIS	Alternative : MOZZARELLA FINGERS
	Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, œuf, soja, lait, céleri,	Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
	FRUIT	FRUIT	YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
POTAGE COURGETTES Gluten, lait, céleri	POTAGE CELERI RAVES Gluten, lait, céleri	MINISTRONE Gluten, œufs, céleri	POTAGE CHOUX FLEUR Gluten, lait, céleri	POTAGE PORTUGAISE Gluten, lait, céleri
RÔTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR POMMES DE TERRE NATURE BIO DUO DES CAROTTES ET PANAIS BIO	CHIPOLATA DE VEAU SEMOULE BIO RATATOUILLE	CORDON BLEU KETCHUP POMMES DE TERRE NATURE BIO HARICOTS PRINCESSE	PÂTES SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE NATURE BIO EPINARDS A LA CREME
VÉGÉTARIENNE : STEAK DE QUORN	VÉGÉTARIENNE : FALAFEL	VÉGÉTARIENNE : SCHNITZEL VEGETARIENNE	VÉGÉTARIENNE : identique au menu classique	Alternative : OMELETTE BIO
Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde	Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde	Gluten, soja, lait, céleri, moutarde	Gluten, œufs, lait, céleri	Poisson, œuf, soja, arachide, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT	FRUIT	PUDDING CHOCOLAT Lait	FRUIT
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
POTAGE CRESSON Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri	POTAGE JULIENNE Gluten, céleri	POTAGE CAROTTES Gluten, céleri	CREME CELERI Gluten, lait, céleri
EMINCE DE POULET TEX MEX RIZ BIO LEGUMES MEXICAIN	BURGER DE BŒUF SAUCE CHAMPGNONS POTEE LEGUMES D'HIVER	GOULASH HONGROISE PS SAUTE	MACARONI SAUCE FROMAGE JAMBON DE DINDE FROMAGE RÂPE	POISSON PANE SAUCE TARTARE POTEE AUX POTIRONS
VÉGÉTARIENNE : TOFU	VÉGÉTARIENNE : BURGER « NO BŒUF » VEGAN	VÉGÉTARIENNE : GOULASH VEGETARIENNE	VÉGÉTARIENNE : LARDINETTE VEGETARIENNE	Alternative : BURGER DE VEAU
Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Gluten, œuf, soja, lait, céleri	Poisson, œuf, soja, arachide, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT Lait	FRUIT

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : Poire – Pomme

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireaux - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

* Poêlé de légumes : pois, **carottes**, **choux-fleurs**, mais, persil

* Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, **oignons**

* Légumes d'hiver : **carottes**, **choux Savoie**, **poireaux**, **oignons**, **céleri raves**

* Légumes couscous : **carottes**, courgettes, **navets**, **céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches