




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
<b>POTAGE BROCOLI</b> Gluten, lait, céleri	<b>POTAGE MARAICHER</b> Gluten, céleri	<b>POTAGE CHICON</b> Gluten, lait, céleri	<b>POTAGE EPINARDS</b> Gluten, céleri	<b>POTAGE TOMATES - VERMICELLI</b> Gluten, œufs, lait, céleri
<b>VOL – AU - VENT</b> <b>QUENELLES DE VOLAILLE</b> <b>RIZ BIO</b>  <b>VEGETARIENNE : VOL – AU – VENT QUORN</b>  Gluten, œufs, soja, lait, céleri	<b>PAIN DE VEAU</b> <b>SAUCE ROMARIN</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>COMPOTE DE POMMES</b>  <b>VEGETARIENNE : BOULETTES VEGETARIENNE</b>  Gluten, œufs, soja, céleri, lait, moutarde	<b>ESCALOPE DE DINDE</b> <b>JUS LIE</b> <b>EBLY BIO</b> <b>COURGETTES PROVENCALE</b>  <b>VEGETARIENNE : BURGER MAIS</b>  Gluten, œuf, soja, céleri, lait	<b>MACARONI</b> <b>SAUCE FROMAGE – JAMBON DE DINDE</b> <b>FROMAGE RAPE</b>  <b>VEGETARIENNE : MACARONI, SAUCE TOMATES, CHAMPIGNONS</b> Gluten, œuf, soja, lait, céleri	<b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>HARICOTS PRINCESSE</b>  <b>Alternative : BUCHETTE DE POULET</b>  Gluten, œufs, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
<b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>FRUIT</b>	<b>FRUIT</b>	<b>PUDDING VANILLE</b> Lait	<b>FRUIT</b>
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
<b>POTAGE CRESSON</b> Gluten, lait, céleri	<b>POTAGE CAROTTES</b> Gluten, céleri	<b>BOUILLON</b> Gluten, œufs, céleri	<b>POTAGE POIREAUX</b> Gluten, lait, céleri	<b>POTAGE TOMATES POTIRONS</b> Gluten, lait, céleri
<b>EMINCE DE POULET</b> <b>JUS DE VIANDE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>PETITS POIS &amp; CAROTTES</b>  <b>VEGETARIENNE : EMINCE VEGETARIENNE</b>  Gluten, œufs, soja, céleri, lait	<b>SAUCISSE DE VOLAILLE</b> <b>SAUCE VIANDE</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>  <b>VEGETARIENNE : EMINCE VEGETARIENNE</b>  Gluten, œufs, soja, céleri, lait	<b>ŒUF BROUILLE</b> <b>GARNITURE LARDINETTE DE DINDE</b> <b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE</b>  Gluten, œufs, soja, céleri, lait	<b>SPAGHETTI</b> <b>SAUCE BOLOGNAISE</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <b>VEGETARIENNE : SAUCE BOLOGNAISE AU QUORN</b>  Gluten, œufs, lait, céleri	<b>FILET DE LIEU NOIR</b> <b>SAUCE DUGLERE</b> <b>STOEMP AUX POIREAUX</b>  <b>Alternative : OMELETTE</b>  Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
<b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>FRUIT</b>	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT FRUIT</b> Lait	<b>FRUIT</b>
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
<b>POTAGE POIS</b> Gluten, céleri	<b>POTAGE CARMEN</b> Gluten, lait, céleri	<b>MINISTRONE</b> Gluten, œufs, céleri	<b>POTAGE OIGNONS</b> Gluten, céleri	<b>POTAGE TOMATES</b> Gluten, lait, céleri
<b>SAUCISSE DE VEAU</b> <b>SAUCE ESPAGNOLE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO</b>  <b>VEGETARIENNE : BOULETTES SOJA</b>  Gluten, œuf, soja, lait, céleri	<b>HAMBURGER DE BOEUF</b> <b>SAUCE VIANDE</b> <b>POTEE AUX POTIRONS</b>  <b>VEGETARIENNE : BURGER AU FROMAGE</b>  Gluten, œuf, soja, lait, céleri	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SAUCE CURRY</b> <b>RIZ BIO</b> <b>LEGUMES A L'INDIENNE</b>  <b>VEGETARIENNE : POISSON POCHE</b> Gluten, œuf, soja, lait, céleri,	<b>PÂTES</b> <b>SAUCE MILANAISE</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>Plat végétarienne</b>  Gluten, œuf, soja, lait, céleri	<b>POISSON PANE</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>EBLY BIO</b> <b>CELERIS A LA CREME</b>  <b>Alternative : CROC OEUF</b>  Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
<b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>FRUIT</b>	<b>FRUIT</b>	<b>MOUSSE CHOCOLAT</b> Lait	<b>FRUIT</b>
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
Congé d'automne				
30/10/2023	31/10/2023	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
Congé d'automne				

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 labélisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc



MENU OCTOBRE 2024

INSTITUT DE L'ANNONCIATION

**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

**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** : Noix – Poire – Pomme – Prune - Raisin

**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-rave - Chou rouge - Chou vert - Courgette – Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireau - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis - Topinambour