

Août

Lundi
3

Mardi
4

Mercredi
5

Jeudi
6

Vendredi
7

10

11

12

13

14

17

18

19

20

21

24

25

26

27

28

Potage aux champignons
1,9

Potage aux légumes verts
1,9

Potage aux poireaux
1,7,9

Potage au céleri
1,9

Potage aux courgettes
1,9

Boulettes
Petits pois à la française
Pomme de terre nature
1,3,7

PAELLA
au poulet
2,9,13

goulash de porc
Jardinière de légumes
Pomme de terre nature
Volaille ecole sans porc

Pâtes
Sauce bolognaise
1,9

saucisse de volaille
Stoemp aux carottes
3,7

Fruits

biscuits

dessert du jour

Fromage râpé
7
Biscuit
1,5,8

Biscuit
1,5,8

31

Potage aux tomates
1,9

Lasagne bolognaise
1,3,7,9

Biscuit
1,5,8

 Bonne rentrée à toutes et à tous !

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Septembre



Lundi 31-août	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Potage aux tomates 1,9	Potage à la courgette 1,7,9	Potage aux légumes verts 1,9	Potage de carottes 1,9	Potage aux champignons 1,9
Lasagne bolognaise 1,3,7,9	poulet sauce aigre douce riz aux légumes	Carbonnade de bœuf Stoemp à la carotte 1,3,7	parmentier de bœuf aux épinards 1,3,4,7	Boulettes à la sauce tomate Petits pois à la française Pomme de terre nature 1,3,7
Biscuit 1,5,8	1,6,9,11	Dessert du jour	Fruit	Volaille ecole sans porc
	Fruits			dessert lacté 7
7	8	9	10	11
Potage au chou-fleur 7	Potage cresson 1,7,9	Potage crème de légumes 1,7,9	Potage Saint-Germain 1,7,9	Potage à la tomate 1,9
boulettes de bœuf, pdt nature et ratatouille 1,3,7,9	Lasagne Végétarienne 1,3,6,7,9	Pain de viande 1,3,7	poisson pané meunière Stoemp aux carottes 1,3,4,7,9	Boudin blanc de porc 1,3,7,9
Biscuit 1,5,8	Fruits	Sauce aux champignons Pomme de terre sautée 1,5,6	dessert lacté 3,7	Compote de pommes Purée de pomme de terre Volaille ecole sans porc
		Dessert du jour		Fruit
14	15	16	17	18
Potage crème de légumes 1,7,9	Potage aux poireaux 1,7,9	Potage poulet et tomate 1,9	Potage aux légumes vertss 1,7,9	Potage de carottes 1,9
Saucisse de volaille pdt nature Poireaux crème 1,3,7	Couscous végétarien merguez végétale 1,3,5,7	Emincé de porc à la chinoise 5,6,9	parmentier de bœuf et veau aux brocolis 1,3,4,7	Escalope à la milanaise coquillettes au beurre ratatouille 1,3,7
Biscuit 1,8	Fruit	Volaille ecole sans porc Dessert du jour	dessert lacté 3,7	Fruit
21	22	23	24	25
Potage aux 7 légumes 1,7,9	Potage au chou-fleur 7	Potage aux petits pois 1,9	Potage au céleri 1,9	Potage crème de volaille 1,9
Pain de veau petits pois carottes Pomme de terre sautée 1,5,6	Chili sin carne trio de quinoa, bulgur et riz 1,6,7,8	Waterzooi de poulet à la Gantoise 1,7,9	Gratin de pâtes courgettes lardinette de dinde 1,7	Filet de poulet pdt sautée Choux rouges 3
fruit	Biscuit 1,5,8	Pomme de terre nature	Fruit	Dessert lacté 3,7
		Dessert du jour		
28	29	30		
Potage aux poireaux 1,7,9	Potage au maïs 1,7,9	Potage aux légumes verts 1,9		
Rôti de porc Jardinière de légumes Pomme de terre nature Volaille ecole sans porc	Nuggets de poulet haricots gratin dauphinois 1,3,7,6	Burger de bœuf 3,9		
Fruit	dessert lacté 3,7	Jardinière de légumes Pomme de terre persillée		
		Dessert du jour		
Allergènes:				
1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs	4 Poisson 5 Arachide 6 Soja	7 Lait 8 Fruits à coques 9 Céleri	10 Moutarde 11 Sésame 12 Lupins	13 Mollusques 14 Sulfites
Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.				
Menu avec porc	Menu végétarien	Menu poisson	Menu bio BE-BIO-01	

Volaille ecole sans porc



Octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
1

Vendredi
2

Potage de carottes
1,9

Paupiette de veau
1,3,7

Poêlée de légumes
Riz

fruit

Potage au chou-fleur
1,7,9
Chipolatas de porc
1,3,7
Duo de carottes
miel et thym
Pommes de terre sautées

Volaille école sans porc

dessert lacté

3,7

5

6

7

8

9

Potage aux brocolis
7

Parmenier aux épinards
3,7

Biscuit
1,5,8

Potage au cerfeuil
1,6,9

saucisse végétale
gratin dauphinois
Petits pois et carottes
1,3,6,7

fruit

Potage aux petits pois
1,7,9

Epigramme d'agneau
1,3,7,9
Pommes de terre nature
Haricots verts

Dessert du jour

Potage aux légumes verts
1,9

PAELLA
aux poulet et fruits de mer
2,4,9,13

Fruit

Potage tomate et potiron
1,7,9

Blanquette de boulettes
de veau
Ebi
1,3,5,7

Dessert lacté

3,7

12

13

14

15

16

Potage au cresson
1,6,9

Oiseaux sans tête
bœuf et veau
3,6,7

Duo de carottes
Gratin dauphinois

dessert lacté

3,7

Potage à la tomate
1,9

Vol au vent
Riz aux légumes
1,6,7

Fruit

Potage au cerfeuil
1,9

Lasagne bolognaise
1,7,9

Dessert du jour

Potage aux carottes
1,6,9

parmentier de bœuf
aux épinards
1,3,7

Biscuit

1,5,8

Potage de courgettes
1,9

Boulettes à la liégeoise
1,3,7

Légumes du potager
Pomme de terre sautées

Volaille école sans porc

Fruit

19

20

21

22

23

Congés

26

27

28

29

30

Congés

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Novembre



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Congé	Potage au cresson 1,9	Potage crème de légumes 1,9	Potage aux carottes 1,9	Potage au céleri 1,9
	emincé de poulet au curry coco et légumes Eblly 1,7,9	Burger de bœuf 3,9 Jardinière de légumes Pommes de terre persillées	Fish sticks 1,4,6,7 Potée d'épinards à la crème 3,7 Sauce tartare 3,6,9,10	Spirellis Sauce bolognaise 1,9 Fromage râpé 7 Biscuit 1,5,8
	Fruit	Dessert du jour	Fruit	
	9	10	11	12
Potage aux Brocolis 7 Boulette de bœuf Pomme de terre nature ratatouille Pomme de terre nature 1,7,9 Biscuit 1,5,8	Potage minestrone 1,9 Vol au vent 1,7, Riz Fruit	CONGÉ	Potage aux tomates 1,9 Supreme de poulet Stoemp aux carottes 1,3,4,7 dessert lacté 3,7	Potage potiron 1,9 Penne lardinette de dinde Courgettes Fromage râpé 1,7 Fruit
16	17	18	19	20
Potage au cresson 1,6,9 Pain de veau 1,3,7 Haricots verts Pomme de terre nature Fruit	Potage aux poireaux 1,7,9 saucisse végét aigre doux 1,6,7,9 Riz aux légumes dessert lacté 3,7	Potage aux petits pois 1,9 Blanc de volaille Potée aux chicons 1,3,7 Dessert du jour	Potage de carottes 1,9 Nuggets de poisson Pommes de terre maison ketchup Salade coleslaw 5,6,10 Fruit	Potage au maïs 1,9 Émincé de volaille marengo Riz 1 Biscuit 1,5,8
23	24	25	26	27
Potage aux tomates 7 Lasagne bolognaise 1,3,7,9 Fruits	Potage au chou-fleur 7 Omelette Poêlée de légumes Pomme de terre nature 3,5,7 Biscuit 1,5,8	Potage aux légumes verts 1,9 Carbonnade de bœuf Stoemp aux carottes 1,3,7 Dessert du jour	Potage aux courgettes 7 oiseaux sans tête jus de viande stoemp aux épinards 1,3,5,7,9 desserts lacté 3,7	Potage aux champignons 1,9 Boulettes à la sauce tomate Petits pois à la française Pomme de terre nature 1,3,7 Volaille école sans porc FRUIT
30				
Potage au cresson 1,9 cordon bleu de dinde jardinière de légumes et pdt 1,3,5,7 Biscuit 1,5,8				
Allergènes:				
1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs	4 Poisson 5 Arachide 6 Soja	7 Lait 8 Fruits à coques 9 Céleri	10 Moutarde 11 Sésame 12 Lupins	13 Mollusques 14 Sulfites
Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.				
Menu avec porc	Menu végétarien	Menu poisson	Menu bio BE-BIO-01	



Décembre



Lundi

Mardi
1

Mercredi
2

Jeudi
3

Vendredi
4

Potage à la courgette
1,7,9

saucisse végétarienne
riz aux légumes
Sauce aigre douce
1,6,9,11

Biscuit
1,5,8

Potage aux légumes verts
1,7,9

Tajines de poulet
semoule
1,3,6,9

Dessert du jour

Potage de carottes
1,9

Hachis de boeuf au chou-fleur
1,3,7

dessert lacté
3,7

Potage à la tomate
1,9

Boudin blanc de porc
1,3,7,9
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
Volaille ecole sans porc

Fruit

7

8

9

12

11

Potage au chou-fleur
7

boulettes de boeuf,
pdt nature et ratatouille
1,3,7,9

Biscuit
1,5,8

Potage au maïs
1,7,9

Burger de boeuf
haricots
gratin dauphinois
1,3,7,6

Fruits

Potage crème de légumes
1,7,9

Pain de viande
Sauce aux champignons
Pomme de terre sautées
1,3,5,6,7

Dessert du jour

Potage au cerfeuil
1,9

gratin de pâtes
courgette lardinettes de dinde
1,7

dessert lacté
3,7

Potage au potiron
1,9

Boudin blanc de porc
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
Volaille ecole sans porc

3,7,9

Fruit

14

15

16

17

18

Potage crème de légumes
1,7,9

Saucisse de volaille
pdt nature
Poireaux crème
1,3,7

Biscuit
1,5,8

Potage aux poireaux
1,7,9

Couscous végétarien
merguez végétale
1,3,5,7

Fruit

Potage poulet et tomate
1,9

Émincé de porc
à la chinoise
5,6,9

Volaille ecole sans porc

Dessert du jour

Potage aux légumes vertss
1,7,9

parmentier de saumon
aux brocolis
1,3,4,7

dessert lacté
3,7

Potage de carottes
1,9

Lasagne bolognaise
1,3,5,7

Fruit

22

23

24

25

26

CONGÈS

29

30

31

CONGÈS

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01