

Ce menu et une liste des principaux allergènes sont disponibles sur le site de l'école (voir "infos" parents, à gauche de la page).

# Menus du mois

A  
o  
û  
t  
-  
s  
e  
p  
t  
e  
m  
b  
r  
e

Lundi 24 : potage aux courgettes<sup>9</sup>, spirelli<sup>1</sup> semi-complètes bolognaise (oignons, tomates, poivrons, carottes, hachis porc-bœuf), prune.

Mardi 25 : potage aux carottes<sup>9</sup>, dos de cabillaud<sup>4</sup> sauce tomate-basilic, concombre<sup>7</sup>, purée de p.d.t., crème vanille ou chocolat<sup>7</sup>.

Jeudi 27 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux oignons<sup>9</sup>, carbonnades de bœuf<sup>6</sup>, salade<sup>7</sup>, boulgour<sup>1</sup>, pomme.

Vendredi 28 : **Menu Veggie** :

potage aux tomates-poivrons<sup>9</sup>, riz, ratatouille (oignons, tomates, haricot blanc, courgettes), biscuit<sup>3,1</sup>.

-----  
Lundi 31 : potage aux brocolis<sup>9</sup>, spirelli<sup>1</sup> semi-complètes jambon-fromage<sup>7</sup>, melon.

Mardi 1<sup>er</sup> : **Menu Veggie** :

potage au chou-fleur<sup>7</sup>, omelette<sup>3</sup>, pois et carottes-lentilles, purée de p.d.t.<sup>7</sup>, yaourt<sup>7</sup>.

Jeudi 3 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux courgettes<sup>9</sup>, carbonnades de porc<sup>6,10</sup> concombre<sup>7</sup>, p.d.t. nature, poire.

Vendredi 4 : potage aux poireaux<sup>9</sup>, émincé de poulet crème<sup>7</sup>, laitue<sup>7</sup>, frites, biscuit<sup>3,1</sup>.

-----  
Lundi 7 : **Menu Veggie** :

potage minestrone (poireaux, carottes, céleris, tomates, petites pâtes)<sup>9,1</sup>, spirelli<sup>1</sup> semi-complètes sauce tomate (tomates, carottes, oignons, poivrons, céleris, soja), raisin.

Mardi 8 : potage aux navets<sup>9</sup>, parmentier (purée de p.d.t., hachis porc-bœuf, tomates, oignons<sup>7</sup>), carottes râpées<sup>7</sup>, crème vanille ou chocolat<sup>7</sup>.

**Liste des allergènes** : **1** : gluten, **2** : crustacés, **3** : œufs, **4** : poissons, **5** : arachides, **6** : soja, **7** : produits laitiers, **8** : fruits à coque, **9** : céleri, **10** : moutarde, **11** : graines de sésame, **12** : anhydride, **13** : lupin et **14** : mollusques.  
Poires : 100 % sont d'origine belge - Pommes : 100 % sont d'origine belge - Carottes : 100% sont d'origine belge.

Ce menu et une liste des principaux allergènes sont disponibles sur le site de l'école (voir "infos" parents, à gauche de la page).

Jeudi 10 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée et veggie**

potage aux courgettes et pourpiers<sup>9</sup>, carbonnades de bœuf<sup>6</sup>,  
salade<sup>7</sup>, riz, pomme.

Vendredi 11 : potage aux tomates et poivrons rouges<sup>9</sup>, rôti de porc<sup>6</sup>,  
haricots sauce blanche<sup>7</sup>, p.d.t. nature, biscuit<sup>3,1</sup>.

---

Lundi 14 : potage au pakçhoi<sup>9</sup>, penne semi complètes carbonara<sup>1,3,7</sup>, melon.

Mardi 15 : potage au céleri-rave<sup>9</sup>, rôti de dindonneau<sup>7,6</sup>, tomates, purée de  
p.d.t.<sup>7</sup>, yaourt<sup>7</sup>.

Jeudi 17 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée :**

potage aux oignons<sup>9</sup>, carbonnades de porc<sup>6,10</sup>, courgettes et  
tomates gratinées, p.d.t. nature, poire.

Vendredi 18 : **Menu Veggie :**

potage au brocoli<sup>9</sup>, steak végétarien (pois chiches, flocons d'avoine,  
oignons, ail, œuf)<sup>3</sup>, salade, boulgour<sup>1</sup>, biscuit<sup>3,1</sup>.

---

Lundi 21 : potage julienne (poireaux, carottes, céleris)<sup>9</sup>, spirelli<sup>1</sup> semi

complètes bolognaise (oignons, tomates, poivrons, carottes, hachis  
porc-bœuf), raisin.

Mardi 22 : **Menu Veggie :**

potage au chou-fleur<sup>9</sup>, œufs gratinés sauce Aurore-lentilles<sup>3</sup>,  
concombre<sup>7</sup>, purée de p.d.t., crème vanille ou chocolat<sup>7</sup>.

Jeudi 24 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée :**

potage au potiron, carbonnades de boeuf<sup>6,10</sup>, salade<sup>7</sup>, riz,  
pomme.

Vendredi 25 : potage aux tomates et poivrons rouges<sup>9</sup>, carbonnades de  
dinde, tomate<sup>7</sup>, p.d.t. nature, biscuit<sup>3,1</sup>.

---

**Liste des allergènes :** 1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œufs, 4 : poissons, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : produits laitiers,  
8 : fruits à coque, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : anhydride, 13 : lupin et 14 : mollusques.

Poires : 100 % sont d'origine belge - Pommes : 100 % sont d'origine belge - Carottes : 100% sont d'origine belge.

*Ce menu et une liste des principaux allergènes sont disponibles sur le site de l'école (voir "infos" parents, à gauche de la page).*

*Lundi 28* : potage aux carottes<sup>9</sup>, spirelli<sup>1</sup> semi-complètes jambon-fromage, melon.

*Mardi 29* : potage aux brocolis<sup>9</sup>, rôti de dindonneau<sup>6,7</sup>, chou-fleur sauce blanche<sup>7</sup>, purée de p.d.t.<sup>7</sup>, yaourt<sup>7</sup>.

*Jeudi 1<sup>er</sup>* : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux courgettes<sup>9</sup>, carbonnades de porc<sup>6</sup>, haricots sauce blanche<sup>7</sup>, p.d.t. nature, poire.

*Vendredi 2* : **Menu Veggie** :

potage au chou-fleur<sup>9</sup>, ratatouille de lentille (oignons, tomates, poivrons, courgettes), boulgour, biscuit<sup>3,1</sup>.

*Bon appétit.*



**Liste des allergènes** : **1** : gluten, **2** : crustacés, **3** : œufs, **4** : poissons, **5** : arachides, **6** : soja, **7** : produits laitiers, **8** : fruits à coque, **9** : céleri, **10** : moutarde, **11** : graines de sésame, **12** : anhydride, **13** : lupin et **14** : mollusques.

Poires : 100 % sont d'origine belge - Pommes : 100 % sont d'origine belge - Carottes : 100% sont d'origine belge.