

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

Lundi 6 : **Lundi de Pâques.**

Mardi 7 : **Menu Veggie :**

potage au cerfeuil⁹, spirelli¹ semi complets (carottes, oignons, céleri, soja, tomates), pomme.

Jeudi 9 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée :**

potage au pourpier⁹, poulet⁶, carottes râpées⁷, boulgour, poire.

Vendredi 10 : potage aux carottes-chicons⁹, carbonnades de dinde^{6,7}, laitue⁷, frites, biscuit.

Lundi 13 : potage julienne (carottes, poireaux, céleri avec petites pâtes)^{9,1} macaroni jambon-fromage^{7,1}, orange.

Mardi 14 : **Menu Veggie :** potage aux poireaux⁹, omelette, carottes-lentilles, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷

Jeudi 16 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée :**

potage aux oignons, carbonnades de porc⁶, p.d.t., salade⁷, pomme.

Vendredi 17 : potage aux épinards, dos de cabillaud⁴ à la tomate⁹, carottes râpées, riz, biscuit.

Lundi 20 : **Menu Veggie :** potage au cerfeuil, spirelli¹ semi complets (carottes, oignons, céleri, tomates, soja)^{6,9}, banane.

Mardi 21 : potage aux carottes-chicons⁹, hachis parmentier (hachis porc-bœuf, oignons, tomate), purée de p.d.t.⁷, biscuit.

Jeudi 23 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée :**

potage aux pois⁹, carbonnades de boeuf⁶ au sirop, riz, salade⁷, fruit.

Vendredi 24 : potage au cresson, poulet, carottes⁷, p.d.t., yaourt⁷.

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.