

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

F

Lundi 2 : potage au choudou⁹, penne carbonara, clémentine.

Mardi 3 : **Menu Veggie** :

potage julienne (poireaux, carottes, céleri rave, petites pâtes)^{9,1},
omelette^{3,7}, carottes et lentilles, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷.

é

Jeudi 5 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage au persil tubéreux⁹, poulet⁶, salade, boulgour,
crumble aux pommes.

v

Vendredi 6 : potage aux navets, rôti de dindonneau^{6,7}, carottes,
p.d.t. nature, biscuit⁸.

r

Lundi 9 : potage aux carottes et panais⁹, spirelli semi-complets

bolognaise^{1,9} (hachis porc-bœuf, tomates, carottes, oignons, céleri),
pomme.

i

Mardi 10 : **Menu Veggie** :

potage aux poireaux⁹, hachis parmentier végétarien :
épinard à la crème^{6,7}, crème vanille ou chocolat⁷.

e

Jeudi 12 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux pois⁹, rôti de porc⁶, chou blanc sauce
blanche⁷, p.d.t. nature, poire.

r

Vendredi 13 : potage au choudou⁹, dos de cabillaud à la tomate,
carottes râpées, riz, biscuit.⁸



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.