

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

M

Lundi 11 : potage au chou-fleur^{9,7}, penne carbonara^{1,7,3}, pomme.

Mardi 12 : potage carottes-chicons, rôti de dindonneau, chou-fleur⁷, p.d.t. nature, crème vanille ou chocolat⁷.

Jeudi 14 : **ASCENSION**.

Vendredi 15 : potage au pak choi⁹, thon, laitue, frites, biscuit⁸.

Lundi 18 : potage aux oignons⁹, spirelli semi-complets bolognaise (oignons, carottes, tomates, ail, hachis porc-bœuf)^{1,9}, poire.

Mardi 19 : **Menu Veggie** :

potage au chou-fleur^{9,7}, œuf dur gratiné sauce mornay^{3,7}, lentilles, compote de pommes, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷.

Jeudi 21 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux pois cassés⁹, émincé de poulet⁶ à la tomate, salade, riz, pomme.

Vendredi 22 : **Cuisine exceptionnellement fermée.**

Lundi 25 : **PENTECÔTE**.

Mardi 26 : potage aux tomates⁹, spirelli jambon-fromage, banane

Jeudi 28 : **Menu issu d'une agriculture raisonnée** :

potage aux oignons⁹, carbonnades de bœuf⁶, salade, p.d.t. nature, pomme.

Vendredi 29 : potage au chou-fleur⁹, carbonnades de dinde⁶, pois et carottes, boulgour, biscuit⁸.

a

i



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.