

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

N

O

V

e

Lundi 2 : Congé FWB : fête des morts.

Mardi 3 : potage aux oignons⁹, spirelli¹ semi-complètes bolognaise (oignons, tomates, céleri, carottes, hachis porc-bœuf), banane fairtrade.

Jeudi 5 : Menu issu d'une agriculture raisonnée et veggie :

potage aux carottes et patates douces⁹, tortilla (p.d.t., œufs, oignons), carottes-lentilles, pomme.

Vendredi 6 : potage aux poireaux⁹, émincé de poulet crème⁷, salade laitue⁷, frites, biscuit^{3,1}.

Lundi 9 : potage minestrone (poireaux, carottes, céleri, tomates, petites pâtes)^{9,1}, spirelli¹ semi-complètes jambon-fromage⁷, poire.

Mardi 10 : potage au chou-fleur^{7,9}, carbonnades⁶ de dinde, brocoli, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷.

Jeudi 12 : Menu issu d'une agriculture raisonnée :

potage au potiron⁹, carbonnades de porc^{6,10}, petits pois et carottes, p.d.t. nature, pomme.

Vendredi 13 : Menu Veggie :

potage aux brocolis⁹, ratatouille (patates douces, lentilles corail, carottes, butternut, tomates), boulgour¹, biscuit^{3,1}.

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).

N
O
V
e

m
b
r
e

Lundi 16 : Menu Veggie :

potage au potiron⁹, spirelli¹ semi-complètes sauce tomate (tomates, panais, oignons, potiron, céleri, soja), clémentine.

Mardi 17 : potage au céleri rave⁹, hachis porc-bœuf en gratin (chou vert, tomates, sauce blanche)⁷, purée de p.d.t.⁷, crème vanille ou chocolat⁷.

Jeudi 19 : Menu issu d'une agriculture raisonnée :

potage aux poireaux⁹, carbonnades de bœuf^{6,10}, potée aux carottes, crumble aux pommes¹.

Vendredi 20 : potage aux panais et patates douces⁹, vol-au-vent (émincé de poulet, champignons)⁷, salade laitue⁷, riz, biscuit^{3,1}.

Lundi 23 : potage au cresson⁹, penne carbonara^{1,3,7}, poire.

Mardi 24 : potage au panais⁹, dos de cabillaud sauce tomate⁴, brocoli, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷.

Jeudi 26 : Menu issu d'une agriculture raisonnée :

potage au potiron⁹, rôti de porc^{6,10}, chou blanc sauce blanche⁷, p.d.t. nature, banane fairtrade.

Vendredi 27 : Menu Veggie :

potage aux navets⁹, boulettes végétariennes sauce tomate (pois chiches, avoine, oignons, ail, œufs)³, riz byriani, biscuit^{3,1}.

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.