

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 5 : Menu Veggie :

potage aux panais⁹, spirelli¹ semi-complètes en sauce (oignons, tomates, poivrons, carottes, soja), raisin.

Mardi 6 : potage aux carottes et patates douces⁹, dos de cabillaud⁴ sauce tomate-basilic, concombre, purée de p.d.t.⁷, crème vanille ou chocolat⁷.

Jeudi 8 : potage aux poireaux⁹, boulette¹⁰ sauce chasseur, frites, compote de pommes, biscuit^{3,1}.

Vendredi 9 : Menu issu d'une agriculture raisonnée :

potage aux pois⁹, poulet au curry⁷, carottes râpées, riz, pomme.

Lundi 12 : potage au cerfeuil⁹, penne¹ semi-complètes carbonara⁷, pomme.

Mardi 13 : Menu Veggie :

potage au chou-fleur⁷, oeuf³ gratiné sauce mornay-lentilles⁷, purée de p.d.t.⁷, yaourt⁷.

Jeudi 15 : Menu issu d'une agriculture raisonnée :

potage au potiron⁹, carbonnades de boeuf¹⁰, pois et carottes, p.d.t. nature, poire.

Vendredi 16 : potage aux navets⁹, carbonnades de dinde tomate-crème⁷, concombre, riz, 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.