

Menus Octobre 2023

Lundi 02/10	Mardi 03/10	Jeudi 05/10
<p>Potage brocolis 1-3-10 ***</p> <p> Oiseaux sans tête Jus de viande aromatisé moutarde Stoemp aux carottes ***</p> <p>Riz au lait 1-3-7</p>	<p>Crème champignons 1-3-10 ***</p> <p> Hachis Parmentier à la tomate ***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Velouté potiron 1-3-10 ***</p> <p>Saucisse de volaille Tagliatelles – sauce champignons ***</p> <p>Pâtisserie 1-3-7</p>
Lundi 09/10	Mardi 10/10	Jeudi 12/10
<p>Potage crécy 1-3-10 ***</p> <p>Waterzooi de poulet Riz pilaf ***</p> <p>Flan vanille maison 1-3-7</p>	<p>Crème dubarry 1-3-10 ***</p> <p> Hachis Parmentier aux petits légumes ***</p> <p>Gâteau chocolat et petits beurre 1-3-7</p>	<p>Potage cerfeuil 1-3-10 ***</p> <p>Paupiette de veau sauce à l'estragon P. nature ***</p> <p>Pâtisserie 1-3-7</p>
Lundi 16/10	Mardi 17/10	Jeudi 19/10
<p>Pas de repas – pas de sandwichs (conseil de classe au secondaire)</p>	<p>Pas de repas – pas de sandwichs (conseil de classe au secondaire)</p>	<p>Crème de tomate 1-3-10 ***</p> <p> Chicon au gratin Purée ***</p> <p>Pâtisserie 1-3-7</p>

Légende allergènes :

1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Les allergènes sont indiqués à titre indicatif, sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement notamment. Une fiche plus précise et détaillée accompagnera toujours les repas livrés aux écoles.
Pour des raisons pédagogiques, une redondance peut être observée dans certains menus.

Menus Novembre 2023

Lundi 06/11	Mardi 07/11	Jeudi 09/11
Crème de potiron 1-3-10 *** Roti de dinde – sauce champignons crème P. Purée *** Poire au sirop	Potage crécy 1-3-10 ***  Filet de porc Champvallon *** Crêpes 1-3-7	Pas de repas – pas de sandwiches (élèves cuisiniers en formation externe)
Lundi 13/11	Mardi 14/11	Jeudi 16/11
Crème dubarry 1-3-10 ***  Hachis Parmentier aux épinards *** Cake Halloween (potiron) 1-3-7	Potage Parmentier 1-3-10 ***  Boulettes sauce tomate P. rissolées *** Tiramisu 1-3-7	Potage ménagère 1-3-10 *** Caronnades de bœuf aux carottes P. natures *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 20/11	Mardi 21/11	Jeudi 23/11
Potage aux poivrons 1-3-10 ***  Pain de viande sauce brune Haricots verts - P. Persillées *** Salade de fruits d'automne	Pas de repas – pas de sandwiches (élèves cuisiniers en formation externe)	Minestrone 1-3-10 *** Carbonades de bœuf Stogonoff P. sautées *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 27/11	Mardi 28/11	Jeudi 30/11
Potage Saint Germain 1-3-10 ***  Macaroni jambon champignons gratinés *** Clafoutis aux raisins 1-3-7	Crème de tomate 1-3-10 ***  Mdaillon de porc dijonnaise Salade – écrasée de P de T *** Tarte au sucre 1-3-7	Potage cultivateur 1-3-10 *** Filet de lapin aux pruneaux Pâtes *** Pâtisserie 1-3-7

Légende allergènes :

1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Les allergènes sont indiqués à titre indicatif, sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement notamment. Une fiche plus précise et détaillée accompagnera toujours les repas livrés aux écoles. Pour des raisons pédagogiques, une redondance peut être observée dans certains menus.

Menus Décembre 2023

Lundi 04/12	Mardi 05/12	Jeudi 07/12
Crème de champignons 1-3-10 *** Emincé de volaille Riz aux petits légumes *** Yaourt aux fruits 10	Potage poireaux 1-3-10 ***  Côte de Porc – sauce robert P. fondantes - salades *** Rochers 1-3-7	Potage au Maredsous 1-3-10 *** Poulet basquaise P. fondantes au thym *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 11/12	Mardi 12/12	Jeudi 14/12
Crème de tomate 1-3-10 ***  Cordon bleu archiduc Tagliatelles *** Mousse à la banane et spéculoos 1-3-7	Pas de repas – pas de sandwiches (élèves cuisiniers en formation externe)	Minestrone 1-3-10 *** Blanquette de veau Pomme au four *** Pâtisserie 1-3-7
Lundi 18/12	Mardi 19/12	Jeudi 21/12
Crème de florentine 1-3-10 ***  Spaghetti bolognaise *** Tarte spéculoos 1-3-7	Potage Parisien 1-3-6-10 ***  Pain de viande sauce au thym Salade Liégeoise *** Mousse au chocolat blanc 1-3-7	Potage Parmentier 1-3-10 ***  Choucroute garnie - purée *** Pâtisserie 1-3-7

Légende allergènes :						
1. GLUTEN	2. CRUSTACES	3. OEUFS	4. POISSONS	5. LUPIN	6. CELERI	7. MOUTARDE
8. ARACHIDES	9. SOJA	10. LAIT	11. FRUITS A COQUES	12. MOLUSQUES	13. SESAME	14. SULFITES

Les allergènes sont indiqués à titre indicatif, sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement notamment. Une fiche plus précise et détaillée accompagnera toujours les repas livrés aux écoles. Pour des raisons pédagogiques, une redondance peut être observée dans certains menus.