



Ma petite école

Menu de JUIN 2024

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Potage aux patates douces <i>Céleri</i>	Minestrone <i>Céleri, Gluten, (blé), Oeuf</i>	Potage au céleri-rave <i>Céleri</i>	Potage aux pois cassés <i>Céleri</i>
 Rôti de porc Jus à la moutarde à l'ancienne Potée aux poireaux <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde, Soja</i>	Cuisse de poulet Compote de pommes Pommes de terre <i>Céleri, Lait, Moutarde</i>	Pâtes Sauce bolognaise (boeuf) Emmental râpé <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Filet de lieu noir  Sauce poisson à l'aneth Carottes glacées* Pommes de terre <i>Céleri, Lait, Poissons</i>
Biscuit <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</i>	Fruit frais 0	Flan caramel <i>Lait</i>	Fruit frais 0
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Bouillon chinois au pak choï* <i>Céleri, Soja</i>	Potage aux lentilles blondes <i>Céleri</i>	Potage aux poivrons rouges <i>Céleri</i>	Potage au cerfeuil* <i>Céleri</i>
 Boulettes en sauce tomates et légumes Boulgour aux légumes <i>Céleri, Fruits à coque, (noix de cajou), Gluten, (blé), Lait, Sulfites</i>	  Curry indien végétarien <i>Céleri, Lait, Soja</i> 	Pâtes sauce à la crème de pesto, poulet & courgettes Fromage italien rapé <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Filet de merlu  Sauce Nantua Potée de céleri-rave <i>Céleri, Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Graines de sésame</i>
Biscuit <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</i>	Fruit frais 0	Mousse au chocolat <i>Lait, Oeuf, Soja</i>	Fruit frais 0
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Potage aux navets* <i>Céleri</i>	Potage aux endives <i>Céleri</i>	Potage aux tomates <i>Céleri</i>	Potage aux haricots blancs <i>Céleri</i>
Émincés de poulet Sauce aigre-douce Ananas Riz blanc <i>Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Soja</i>	Carbonade à la flamande Carottes* glacées Pommes grenailles <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	 Pâtes au jambon/fromage & champignons <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Beignets de poisson  Mayonnaise au citron  Potée au fenouil*  <i>Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Oeuf, Poissons, Sulfites</i>
Biscuit <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</i>	Fruit frais 0	Pudding au chocolat <i>Lait</i>	Fruit frais 0
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Potage parmentier <i>Céleri</i>	Potage aux courgettes* <i>Céleri</i>	Potage aux bettes* <i>Céleri</i>	Potage au chou pointu* <i>Céleri</i>
Cordon bleu de dinde Ratatouille Blé <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Soja</i>	Paupiette de veau Jus de veau Petits pois* à la française Pommes de terre <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Soja</i>	 Pâtes carbonara au brocoli* <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Filet de poisson  Sauce au safran Potée aux panais <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons</i>
Biscuit <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</i>	Fruit frais 0	Fromage blanc au sucre de canne <i>Lait</i>	Fruit frais 0

Nous vous proposons :



Poisson issu de la pêche durable



Plat Végétarien



Bananes issues du commerce équitable

(*) Légumes de saison (calendrier des fruits et légumes de Wallonie)

Le légume du mois: le fenouil



Remarques

Allergènes : veuillez consulter attentivement les allergènes mentionnés.

Nos repas étant produits en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence **totale** d'allergènes ou de traces d'allergènes.



Repas contenant de la viande de porc

Sodexo conserve le droit de modifier la composition des menus si les circonstances le justifient.