



Octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
1

Vendredi
2

Potage de carottes
1,9

Paupiette de veau

1,3,7

Poêlée de légumes

Riz

Fruit

Potage au chou-fleur

1,7,9

Chipolatas de porc

1,3,7

Duo de carottes

miel et thym

Pommes de terre sautées

Volaille école sans porc

Dessert lacté

3,7

5

6

7

8

9

Potage aux brocolis

7

Parmentier aux épinards

3,7

Biscuit

1,5,8

Potage au cerfeuil

1,6,9

Sauissse végétal

gratin dauphinois

Petits pois et carottes

1,3,6,7

Fruit

Potage aux petits pois

1,7,9

Epigramme d'agneau

1,3,7,9

Pommes de terre nature

Haricots verts

Dessert du jour

Potage aux légumes verts

1,9

PAELLA

aux poulet et fruits de mer

2,4,9,13

Fruit

Potage tomate et potiron

1,7,9

Blanquette de boulettes

de veau

Ebly

1,3,5,7

Dessert lacté

3,7

12

13

14

15

16

Potage au cresson

1,6,9

Oiseaux sans tête

boeuf et veau

3,6,7

Duo de carottes

Gratin dauphinois

Dessert lacté

3,7

Potage à la tomate

1,9

Vol au vent

Riz aux légumes

1,6,7

Fruit

Potage au cerfeuil

1,9

Lasagne bolognaise

1,7,9

Dessert du jour

Potage aux carottes

1,6,9

Parmentier de boeuf

aux épinards

1,3,7

Biscuit

1,5,8

Potage de courgettes

1,9

Boulettes à la liégeoise

1,3,7

Légumes du potager

Pomme de terre sautées

Volaille école sans porc

Fruit

19

20

21

22

23

Congés

26

27

28

29

30

Congés

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Œufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

13 Mollusques
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés :
fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc.
Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01

Volaille école sans porc