

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
POTAGE ASPERGES Gluten, céleri	POTAGE MARAICHER Gluten, lait, céleri		POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
AGUILLETES DE POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX DE SAVOIE A LA CREME Gluten, œufs, soja, cèleri, lait	SAUCISSE VEGETARIENNE STOEMP AUX CAROTTES Plat végétarien Gluten, œufs, soja, cèleri, lait		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE Gluten, œufs, lait, cèleri	PLANCHETTE DE COLIN SAUCE NANTUA EBLY BIO POËLLE AUX LEGUMES Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDDING VANILLE Lait	FRUIT
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
	POTAGE PARMENTIER Gluten, céleri		POTAGE TOMATES POTIRONS Gluten, lait, céleri	POTAGE EPINARDS Gluten, lait, céleri
Jour férié	CRISPY BURGER POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		PENNE SAUCE DES DE DINDE, OIGNONS, POIS FROMAGE RAPE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	POISSON MEUNIERE SAUCE PROVENCALE RIZ BIO Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
	FRUIT		YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
POTAGE COURGETTES Gluten, lait, céleri	POTAGE CELERI RAVES Gluten, lait, céleri		POTAGE CHOUX FLEUR Gluten, lait, céleri	POTAGE PORTUGAIS Gluten, lait, céleri
STEAK DE QUORN POMMES DE TERRE NATURE BIO DUO DES CAROTTES ET PANAI BIO Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde	FALAFEL SEMOULE BIO RATATOUILLE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri, moutarde		PÂTES SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE Plat végétarien Gluten, œufs, lait, céleri	FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE NATURE BIO EPINARDS A LA CREME Poisson, œuf, soja, arachide, lait, cèleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDDING CHOCOLAT Lait	FRUIT
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
POTAGE CRESSON Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri		POTAGE CAROTTES Gluten, céleri	CREME CELERI Gluten, lait, céleri
EMINCE DE POULET TEX MEX RIZ BIO LEGUMES MEXICAIN Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	BURGER « NO BŒUF » VEGAN SAUCE CHAMPGNONS POTEE LEGUMES D'HIVER Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		MACARONI SAUCE FROMAGE JAMBON DE DINDE FROMAGE RÂPE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	POISSON PANE SAUCE TARTARE POTEE AUX POTIRONS Poisson, œuf, soja, arachide, lait, cèleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		MOUSSE CHOCOLAT Lait	FRUIT




NOVEMBRE 2024



Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement

 Poisson labelisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : Poire – Pomme

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireaux - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

* Poêlé de légumes : pois, **carottes**, **choux-fleurs**, mais, persil

* Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, **oignons**

* Légumes d'hiver : **carottes**, **choux Savoie**, **poireaux**, **oignons**, **céleri raves**

* Légumes couscous : **carottes**, courgettes, **navets**, **céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches