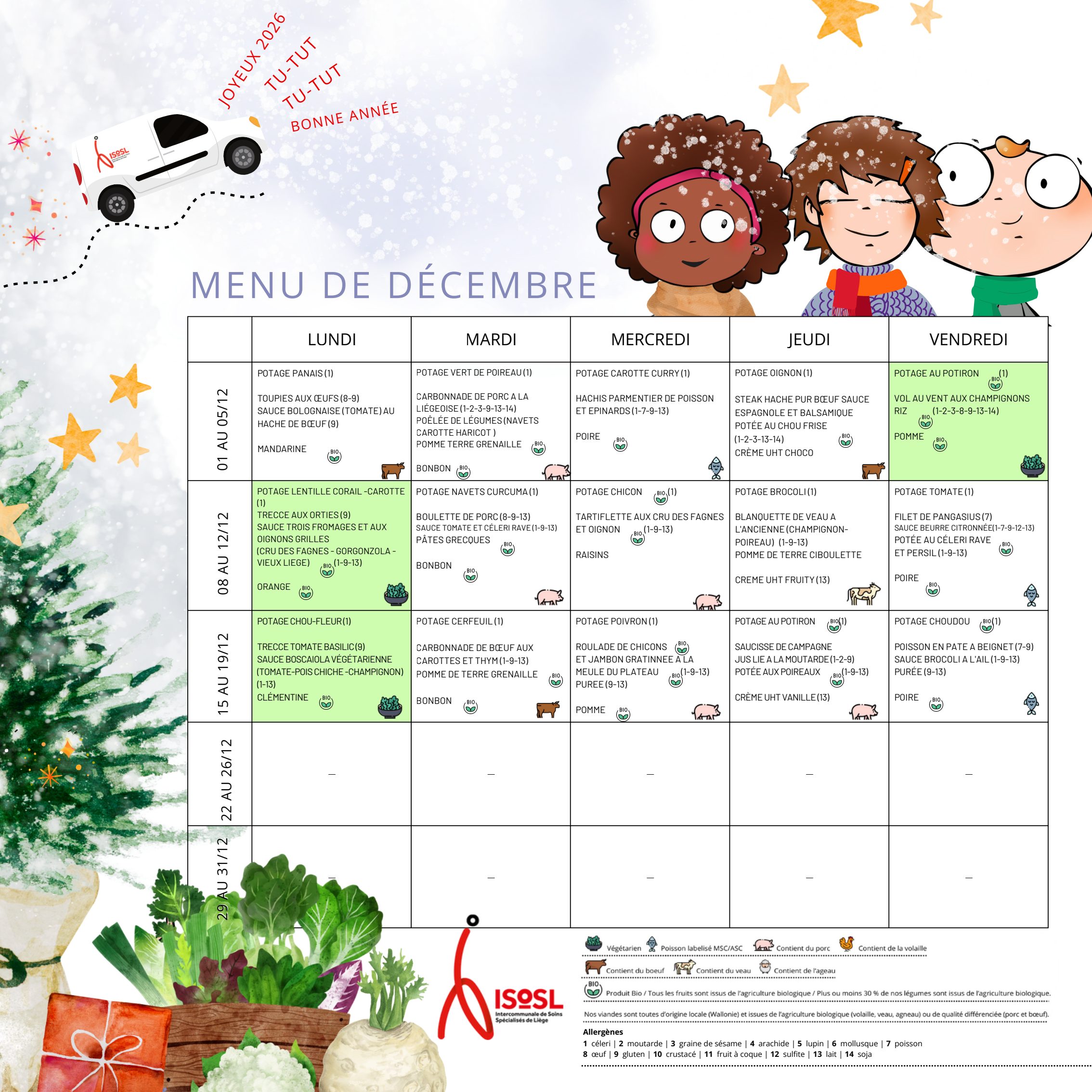




MENU DE DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01 AU 05/12	POTAGE PANAI (1) TOUPIES AUX ŒUFS (8-9) SAUCE BOLOGNAISE (TOMATE) AU HACHE DE BŒUF (9) MANDARINE  	POTAGE VERT DE POIREAU (1) CARBONNADE DE PORC A LA LIÉGEOISE (1-2-3-9-13-14) POÊLÉE DE LÉGUMES (NAVETS CAROTTE HARICOT) POMME TERRE GRENAILLE  BONBON  	POTAGE CAROTTE CURRY (1) HACHIS PARMENTIER DE POISSON ET EPINARDS (1-7-9-13) POIRE  	POTAGE OIGNON (1) STEAK HACHE PUR BŒUF SAUCE ESPAGNOLE ET BALSAMIQUE POTÉE AU CHOU FRISE  (1-2-3-13-14) CRÈME UHT CHOCO 	POTAGE AU POTIRON  ⁽¹⁾ VOL AU VENT AUX CHAMIGNONS RIZ  ⁽¹⁻²⁻³⁻⁸⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴⁾ POMME  
08 AU 12/12	POTAGE LENTILLE CORAIL -CAROTTE (1) TRECCE AUX ORTIES (9) SAUCE TROIS FROMAGES ET AUX OIGNONS GRILLES (CRU DES FAGNES - GORGONZOLA - VIEUX LIEGE)  ⁽¹⁻⁹⁻¹³⁾ ORANGE  	POTAGE NAVETS CURCUMA (1) BOULETTE DE PORC (8-9-13) SAUCE TOMATE ET CÉLERI RAVE (1-9-13) PÂTES GRECQUES  BONBON  	POTAGE CHICON  ⁽¹⁾ TARTIFLETTE AUX CRU DES FAGNES ET OIGNON  ⁽¹⁻⁹⁻¹³⁾ RAISINS 	POTAGE BROCOLI (1) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (CHAMIGNON- POIREAU) (1-9-13) POMME DE TERRE CIBOULETTE CREME UHT FRUITY (13) 	POTAGE TOMATE (1) FILET DE PANGASIUS (7) SAUCE BEURRE CITRONNÉE(1-7-9-12-13) POTÉE AU CÉLERI RAVE  ET PERSIL (1-9-13) POIRE  
15 AU 19/12	POTAGE CHOU-FLEUR(1) TRECCE TOMATE BASILIC(9) SAUCE BOSCAIOLA VÉGÉTARIENNE (TOMATE-POIS CHICHE -CHAMIGNON) (1-13) CLÉMENTINE  	POTAGE CERFEUIL (1) CARBONNADE DE BŒUF AUX CAROTTES ET THYM (1-9-13) POMME DE TERRE GRENAILLE  BONBON  	POTAGE POIVRON (1) ROULADE DE CHICONS  ⁽¹⁾ ET JAMBON GRATINNEE A LA MEULE DU PLATEAU  ⁽¹⁻⁹⁻¹³⁾ PUREE (9-13) POMME  	POTAGE AU POTIRON  ⁽¹⁾ SAUCISSE DE CAMPAGNE JUS LIE A LA MOUTARDE(1-2-9) POTÉE AUX POIREAUX  ⁽¹⁻⁹⁻¹³⁾ CRÈME UHT VANILLE (13) 	POTAGE CHOUDOU  ⁽¹⁾ POISSON EN PATE A BEIGNET (7-9) SAUCE BROCOLI A L'AIL (1-9-13) PURÉE (9-13) POIRE  
22 AU 26/12	—	—	—	—	—
29 AU 31/12	—	—	—	—	—

 Végétarien  Poisson labellisé MSC/ASC  Contient du porc  Contient de la volaille

 Contient du bœuf  Contient du veau  Contient de l'œuf

 Produit Bio / Tous les fruits sont issus de l'agriculture biologique / Plus ou moins 30 % de nos légumes sont issus de l'agriculture biologique.

Nos viandes sont toutes d'origine locale (Wallonie) et issues de l'agriculture biologique (volaille, veau, agneau) ou de qualité différenciée (porc et bœuf).

Allergènes

1 céleri | 2 moutarde | 3 graine de sésame | 4 arachide | 5 lupin | 6 mollusque | 7 poisson
8 œuf | 9 gluten | 10 crustacé | 11 fruit à coque | 12 sulfite | 13 lait | 14 soja