

MENUS SEMAINE 47

DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

Mardi 22 novembre
2022



Filet de poulet pané
Haricots verts

Emmental

Pudding aux raisins
(fait maison)

Mercredi 23
novembre 2022



Paleron de bœuf braisé
Blé

Flan au caramel

Fruits de saison

Lundi 21 novembre
2022



Paupiette de lapin
Gratin de coquillettes
Endives braisées

Yaourt nature

Fruits de saison

Jeudi 24 novembre 2022



Cordon bleu
Poêlée de légumes BIO

Gouda

Fruits de saison

Vendredi 25 novembre
2022



Filet de poisson meunière
Ratatouille / blé

Yaourt nature

Compote de fruits

En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine

Sous réserves des disponibilités des produits

Gestionnaire

G. MAES



Provisure

A-L. MARTORELL



* Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

MENUS SEMAINE 48

DU 28 NOVEMBRE AU 02 DÉCEMBRE 2022



Mardi 29 novembre
2022



Saucisson sec
Steak haché de veau
Courgettes

Tarte aux pommes

Fruits de saison

Mercredi 30
novembre 2022



Pilons de poulet
Julienne de légumes

Emmental

Fruits de saison

Lundi 28 novembre
2022



Saucisse Knacki
Lentilles

Munster

Mousse au chocolat

Jeudi 1^{er} décembre 2022



Quiche au fromage
Salade

Entremet à la vanille BIO

Fruits de saison BIO
Gâteaux

Vendredi 02 décembre
2022



Paupiette de saumon
Riz
Fenouil

Emmental

Yaourt de fruits



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine

Sous réserves des disponibilités des produits

Gestionnaire

G. MAES



Provisseure

A-L. MARTON



* Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles