












Uniquement les potages : ☐

Veillez cocher la case d'une croix ☒

☐ Lundis	☐ Mardis	☐ Jeudis	☐ Vendredis
01-oct	02-oct	04-oct	05-oct
Potage céleri vert <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage courgettes basilic <i>Céleri</i>	Potage potiron <i>Céleri</i>
Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i>	 Filet de Lieu noir au safran Purée aux poireaux <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cuissot de volaille à la moutarde douce Crudités de saison Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Crème chocolat <i>Lait</i>	Fruit de saison
08-oct	09-oct	11-oct	12-oct
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	<i>Le commerce équitable</i> <i>Céleri</i>
Filet de poulet Haricots à la provençale Purée persillée <i>Céleri, lait, gluten</i>	 Pâtes Filet de saumon Coulis de brocolis <i>Gluten, céleri, soja, poisson, lait</i>	 Boulettes à la liégeoise (champignons) Frites / Semoule <i>Gluten, céleri, moutarde, arachides, lait</i>	Potage tomates-bananes Curry de volaille au lait de coco et carottes Quinoa  <i>Céleri, gluten, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit équitable <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
15-oct	16-oct	18-oct	19-oct
Potage brocolis <i>Céleri</i>	Potage carottes <i>Céleri</i>	Potage oignons <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>
 Saucisse Compote de pommes Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Crudités de saison et dressing maison Purée nature <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Filet de poulet sauce à l'orange Haricots à l'échalote Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit de saison
22-oct	23-oct	25-oct	26-oct
Potage potiron <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<i>Halloween</i> <i>Céleri</i> 
Vol au vent Champignons Frites / Riz <i>Gluten, céleri, lait, arachides</i>	 Filet de Cabillaud sauce aux olives Purée aux épinards <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	 Potage de l'ogre (courgettes) Pâtes vivantes au coulis de citrouille maléfique et yeux de grenouille (mini boulettes de volaille) <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit de saison	Compote de pomme	Biscuit ensorcelé <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>

Congé d'automne




Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.


Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin, et peuvent provenir de l'agriculture en conversion biologique.

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

