



Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
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
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage poireaux <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur <i>Céleri</i>	Le commerce équitable <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 végétariennes à la liégeoise (champignons) Semoule <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, soja</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>
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
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 Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</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
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Potage potiron <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	Halloween <i>Céleri</i>
Vol au vent Champignons Riz <i>Gluten, céleri, lait,</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: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orges, 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

