






PROPOSITION MENU MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
				
CONGES DE PRINTEMPS				
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
L'Ascension				
CONGES DE PRINTEMPS				
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
<b>POTAGE ASPERGES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE CHOUX FLEURS</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>MINISTRONE</b> <i>Gluten, Œufs, Cèleri</i>	<b>POTAGE OIGNONS</b> <i>Gluten, Cèleri</i>	<b>POTAGE TOMATES - POTIRONS</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
<b>FILET DE POULET</b> <b>SAUCE CHORON</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>PETITS POIS</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>SAUCISSE DE VEAU</b> <b>LEGUMES COUSCOUS</b> <b>SEMOULE BIO</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>ESACALOPE DE DINDE</b> <b>POMMES DE TERRE RISSOLEES</b> <b>SALADE DES CONCOMBRES -</b> <b>DRESSING</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<b>FARAFALLE</b> <b>SAUCE CARBONARA</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>POISSON PANE</b>  <b>SAUCE KETCHUP</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>HARICOTS BEURRE</b>  <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>BISCUIT</b> (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	<b>FRUIT BIO</b>	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT FRUIT</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
<b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>POTAGE CHAMPIGNONS</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE AUX POIREAUX</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE JULIENNE</b> <i>Gluten, Cèleri</i>	<b>POTAGE TOMATES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
	<b>EMINCE DE POULET</b> <b>SAUCE AIGRE -DOUX</b> <b>RIZ AUX LEGUMES BIO</b> <b>ANANAS</b>  <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>BOULETTE DE BOEUF</b> <b>SAUCE AUX PETITS RAISINS</b> <b>SALADE LIEGEOISE</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>TRIVELLI</b> <b>SAUCE BECHAMEL</b> <b>JAMBON DE DINDE &amp; PETITS POIS</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>WATERZOOI DE POISSON MEDITERRANEE</b> <b>PATES GRECQUE BIO</b>  <i>Gluten, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>  <i>Alternatif : WATERZOOI GANTOISE</i>
	<b>FRUIT BIO</b>	<b>FRUIT</b>	<b>FLAN CAMEL</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
<b>POTAGE CRESSON</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE CELERI RAVES</b> <i>Gluten, Cèleri</i>	<b>POTAGE BRUNOISE</b> <i>Gluten, Cèleri</i>	<b>POTAGE JARDINIÈRE</b> <i>Gluten, Cèleri</i>	<b>POTAGE TOMATES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
<b>ROTI DE PORC</b>  <b>SAUCE BLACKWELL</b> <b>POTEE AUX BLANC DE POIREAUX</b>  <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<b>SAUCISSE DE CAMPAGNE</b>  <b>SAUCE VIANDE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>EPINARDS BECHAMEL</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>EMINCE DE BOEUF</b> <b>SAUCE ORIENTALE</b>  <b>RIZ BIO</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>SPAGHETTI</b> <b>SAUCE BOLOGNAISE</b>  <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>FILET BLANC DE POISSON PANE</b>  <b>SAUCE TARTARE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>CAROTTES BIO</b>  <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>BISCUIT</b> (Gluten, œuf, lait, fruits à coque)	<b>FRUIT BIO</b>	<b>FRUIT</b>	<b>PUDDING CHOCOLAT</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>


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



## PROPOSITION MENU MAI 2024



 Poisson labélisé 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 :**

**LEGUMES :** asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

- Légumes couscous : poivrons, aubergines, courgettes, oignons, tomates, pois chiches