



Lundi 03		Mardi 04		Jeudi 06		Vendredi 07									
Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> coriandre <i>Céleri</i>		<b>Menu Saint Nicolas</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>									
 Sauté de porc à la moutarde Haricots princesse Boulgour aux herbes <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	 Filet de Cabillaud <b>Epinards</b> à la crème Pommes nature <i>Poisson, lait, céleri, gluten, soja</i>	  <b>Menu Saint Nicolas</b> Potage des enfants sages (tomates) Saucisse de volaille <b>Carottes</b> râpées de l'âne Frites <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, arachides</i>	 Pâtes Sauce tomates et <b>champignons</b> Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b> <i>Lait, œufs</i>									
Dessert du Grand Saint! <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>		Crème chocolat <i>Lait, œufs</i>		Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14					
Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		Potage Parmentier <i>Céleri</i>		 Rôti de porc Purée de petits choux de Bruxelles et lardons <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>		 Fish sticks Sauce tartare Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>					
 Rôti de porc Purée de petits choux de Bruxelles et lardons <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>		 Fish sticks Sauce tartare Crudités de saison Purée nature <i>Poisson, céleri, gluten, œufs, moutarde</i>		 Vol au vent de volaille / Quorn <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>		Bolognaise de bœuf Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>		Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>					
Yaourt <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Flan caramel <i>Lait</i>		<b>Fruit de saison</b>		Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Potage <b>tomates</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>		Minestrone <i>Céleri</i>		<b>Menu de Noël</b> <i>Céleri</i>		Cuisson de volaille <b>Chou vert</b> à la crème Pommes nature <i>Céleri, gluten</i>		 Filet de Colin <b>Crudités</b> de saison Dressing du chef Purée persillée <i>Poisson, céleri, gluten, soja, œufs, moutarde</i>		 Couscous de légumes du chef  <i>Gluten, céleri</i>		 Potage <b>potimarron</b> Boudin de Noël <b>Poires</b> au sirop Croquettes <i>Gluten, céleri, œufs, moutarde, lait, arachides</i>	
Compote		<b>Fruit de saison</b> <i>Lait</i>		Crème vanille <i>Lait</i>		Dessert du père Noël <i>Gluten, œufs, céleri, fruits à coque</i>									



Vacances c




**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, 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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

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