

A compléter pour les 4 semaines, pour tout changement merci de Tél 04/259.88.10

Plat du Jour			Allergènes (ingrédients et/ou traces de)																
PLAT	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait & lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Cr. de sésame	Sulfites	Céréale-Gluten	Lupin	Mollusques	POTAGE	Œufs	Céleri	Céréale-Gluten	
lun. 10 sept.	Céleri	Potée au chou vert - saucisses rôtie																	
mar. 11 sept.	Minestrone	Filet de poulet sauce crème – brocolis aux lardons – p.natures																	
mer. 12 sept.	Courgette	Jambon braisé sauce porto - pâtes au beurre - salade mixte																	
jeu. 13 sept.	Oignons	Sauté de dinde crème de cerfeuil – tomate au four - pommes persillées																	
ven. 14 sept.	Cerfeuil	Filet de lieu noir sauce au fenouil et moules- purée au cerfeuil																	
sam. 15 sept.	Panais	Paupiette de veau sauce brabançonne (chicons) – chou fleur – p.natures																	
dim. 16 sept.		Cuisse de lapin aux pruneaux – compote – purée																	
<i>Variante : Couscous de légumes - pilons de poulet et merguez</i>																			
<i>As. Froide : Paté de campagne et crudités</i>																			
lun. 17 sept.	Chou fleur	Cuisse de poulet au champignons -riz créole																	
mar. 18 sept.	Epinard	Boulettes liégeoises – poireaux crème – p.natures																	
mer. 19 sept.	Chicon	Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et lard) - purée																	
jeu. 20 sept.	Tomate	Cordon bleu – compote d'airelles – p.lyonnaises																	
ven. 21 sept.	Cresson	Filet de cabillaud meunière – épinards crème - purée																	
sam. 22 sept.	Champignon	Oiseau sans tête – chicons au beurre – p.persillées																	
dim. 23 sept.		Carbonnades de bœuf – choux de Bruxelles – p.natures																	
<i>Variante : Brochette de volaille – poêlée de légumes – pâtes à l'huile d'olive</i>																			
<i>As. Froide : Pêche au thon et crudités</i>																			
lun. 24 sept.	Pois	Salade liégeoise aux haricots beurre et lardons																	
mar. 25 sept.	Carotte	Steak haché sauce tomate – jeunes carottes - p.natures																	
mer. 26 sept.	Céleri	Pavé de dinde aux framboises – chou blanc crème– purée																	
jeu. 27 sept.	Courgette	Spaghetti bolognaise et fromage férié livré froid le mercredi																	
ven. 28 sept.	B.femme	Filet de sole limande sauce ciboulette - tomate au four – purée de brocolis																	
sam. 29 sept.	Asperge	Tête de veau aux champignons - œufs – croquettes																	
dim. 30 sept.		Rôti de dinde crème provencale au boursin - chou de savoie - pdt																	
<i>Variante : Vol au vent aux champignons – purée</i>																			
<i>As. Froide : Roulades de jambon et crudités</i>																			
lun. 1 oct.	Poireau	Potée aux carottes et saucisse fumée																	
mar. 2 oct.	Potiron	Fricadelles sauce chasseur – chou rouge – p.natures																	
mer. 3 oct.	Cresson	Macaronis sauce forestière aux champignons et lardons																	
jeu. 4 oct.	Epinard	Blanquette de veau aux légumes - épinard crème – pâtes au beurre																	
ven. 5 oct.	Minestrone	Dos de colin d'alaska crème de cresson et petits légumes – purée																	
sam. 6 oct.	Volaille	Civet de gibier grand veneur - pomme au four – gratin dauphinois																	
dim. 7 oct.		Sauté de dinde sauce béarnaise – haricots verts – riz																	
<i>Variante : Spirling de porc sauce moutarde – compote d'abricots – purée</i>																			
<i>As. Froide : Tomate farcie au saumon et crudités</i>																			

P1 : Lasagne Bolognese (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

C1 : Potée aux carottes – Saucisse rôtie (Allergènes : Lait, Céleri)

P2 : Spaghetti bolognaise et fromage (Allergènes : Lait, Céleri)

C2 : Poulet rôti / Compote / P.Natures (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence