

Menus: septembre 2021

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
		Potage frais patates douces Crêpinette (paupiette de volaille) sauce brune Compote de pommes Frites Prune	Potage haricots beurre Filet de cabillaud MSC sauce du chef Salade de tomates Purée maison Crème vanille
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Potage chou-fleur Jamon grillé (filet de dinde) Ratatouille niçoise maison (Tomates, courgette, aubergine, oignons, poivrons) Blé Biscuit	Potage carottes curry Steak de bœuf Salade de pâtes grecques mais Bio, concombre et tomate Poire	Potage poivrons Boulette végé sauce liégeoise & carottes Laitue Frites Yaourt sucré	Potage frais céleri-rave local Filet de saumon MSC sauce citron Epinards à la crème Pommes de terre Prune
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Potage frais choux doux Gyros de bœuf aux poivrons Salade mixte Country potatoes maison Crème chocolat	Potage frais épinards Gratin de macaroni complets au jambon de dinde & champignons Pomme locale	Minestrone (carotte, haricot, tomate, courgette, chou-fleur, céleri, poireau, navet) Omelette Haricots beurre persillés Frites Biscuit	Potage champignons Poisson meunière MSC Poêlée de courgettes Purée Yaourt aux fruits
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Potage cerfeuil Vol au vent aux champignons Riz Poire locale	Potage frais persil tubéreux Pâtes carbonara aux lardinettes de dinde Fromage râpé Pomme locale	Potage tomate Pain hamburger de bœuf Salade - Frites, mayo Pop corn	Potage brocolis Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) & sa julienne de légumes (carottes-poireaux-céleri) Pommes de terre Banane Bio

Octobre 2021:

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Fête de la "Communauté Française"	Potage cerfeuil Steak haché de veau Bio jus de veau Rata de pdt au panais Mimolette	Potage frais poireaux locaux Filet de poulet jus de volaille Salade Frites Liégeois vanille	Soupe à l'oignon Fish sticks MSC sauce tartare Crudités de saison Purée maison au cerfeuil Poire locale
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Potage céleri Chili sin carne (haché de soja) Riz Fairtrade Pomme locale	Potage frais épinards Macaroni jambon (dinde) & courgettes sauce boursin Biscuit	Potage carottes Boudin blanc de volaille Compote de pommes Frites Raisin	Potage champignons Filet de cabillaud MSC au curcuma Gratin de brocolis Purée maison Poire locale
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Potage frais persil tubéreux Steak haché Chou rouge aux pommes Pommes vapeur Crème chocolat	Potage cerfeuil Escalope de porc (filet de poulet) Gratin de pâtes aux poireaux Raisin	Potage frais chou-fleur Carbonnade de bœuf aux carottes Frites Poire locale	Potage oignons Filet de saumon MSC Epinards à la crème Pommes natures Pomme locale
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Potage frais panais Pâtes carbonara (dinde) & petits pois Fromage râpé Flan au caramel	MENU RENCONTRE DU GOÛT Potage brocolis Poulet aux noix, miel & moutarde Butternut rôtie - Pdt Poire locale	Potage poivrons Omelette Salade de tomates vinaigrette Frites Fruit	Potage frais concombres Filet de colin MSC Gratin d'ébly aux carottes Pomme locale
lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
Potage frais courges Tranche de porc jus de viande (filet de poulet) Stoemp aux chicons Pomme locale	Potage du chaudron (potiron) Boulettes de bœuf sanguinolantes (coulis de poivrons & tomate) Doigts de sorcières (Pennes) au basilic Liégeois vanille	Potage navets Filet de poulet jus de volaille Compotes pomme/abricots Frites Banane Fairtrade BIO	Potage épinards Filet de lieu MSC à l'ostendaise Etuvée de poireaux Pommes ciboulette Yaourt sucré



Viande de porc



Produits circuit court



Menu végétarien

Menu plaisir des enfants

Poisson issu de la pêche durable

Menu rencontre du goût