

Menus

	Lundi 18 nov.	Mardi 19 nov.	Jeudi 21 nov.	Vendredi 22 nov.
Midi	MOUSSE DE THON 🏠 🍷🍷 SALADE GESIERS ET CROUTONS 🏠 VELOUTE DE PATATES DOUCES 📦 ~~ CURRY DE POIS CHICHES EMINCE DE PORC AU COCA 🏠📍 🍷🍷 ~~ CHOU FLEUR 📍 PATES ~~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE 📦 ~~ FROMAGE BLANC AU SUCRE 📦🏠 FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS 📦	CHOU ROUGE A LA FETA 🏠 SALADE COESLAW 🏠 📍 ~~ FILET DE POISSON SAUCE AUX HERBES FLAMMEKUECHE 🏠📍 📦🍷 ~~ SALADE VERTE ~~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE 📦 ~~ CREME ANGLAISE CORN FLAKES 📦🏠 FRUITS DE SAISON POIRE CRUMBLE DE SPECULOS	BOUCHEE JAMBON/FROMAGE 🏠 BOUCHEE VEGETARIENNE 🏠 ~~ LENTILLES TANDOORI 🏠 📍 SAUTE DE VOLAILLE TANDOORI 🏠📍 ~~ JULIENNE DE LEGUMES ~~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE 📦 ~~ FRUITS DE SAISON TIRAMISU A LA VANILLE 🏠 TIRAMISU AU CAFE 🏠	OEUFS MIMOSA 🏠 POIRE AU BLEU ET NOIX 🏠📍 SURIMI MAYONNAISE 📦 ~~ CASSOULET GARNI 🏠 ~~ CAROTTES VICHY ~~ FROMAGES PORTIONS OU A LA COUPE 📦 ~~ ENTREMETS PISTACHE 📦🏠 FRUITS DE SAISON YAOURT FERMIER SUCRE BIO 📦

 Issu de l'Agriculture Biologique
 🏠 Fait maison - Recette du chef
 📦 Assemblé sur place
 📍 Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja