

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
POTAGE ASPERGES Gluten, céleri	POTAGE MARAICHER Gluten, lait, céleri		POTAGE POIREAUX Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri
LANIERES WOK VEGETARIENNE	SAUCISSE VEGETARIENNE		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE AUX QOURN FROMAGE RÂPE	BOULETTES VEGAN
POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX DE SAVOY A LA CREME Gluten, œufs, soja, cèleri, lait	STOEMP AUX CAROTTES Gluten, œufs, soja, cèleri, lait		Gluten, œufs, lait, cèleri	EBLY BIO POËLLE AUX LEGUMES Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDDING VANILLE Lait	FRUIT
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
	POTAGE PARMENTIER Gluten, céleri		POTAGE TOMATES POTIRONS Gluten, lait, céleri	POTAGE EPINARDS Gluten, lait, céleri
Jour férié	CRISPY BURGER VEGE		PENNE SAUCE CREME, OIGNONS, POIS FROMAGE RAPE	MOZZARELLA FINGERS SAUCE PROVENCALE RIZ BIO Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde
	POMMES DE TERRE NATURE BIO CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	
	FRUIT		YAOURT FRUIT Lait	FRUIT
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
POTAGE COURGETTES Gluten, lait, céleri	POTAGE CELERI RAVES Gluten, lait, céleri		POTAGE CHOUX FLEUR Gluten, lait, céleri	POTAGE PORTUGAISE Gluten, lait, céleri
STEAK DE QUORN	FALAFEL		PÂTES SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE	OMELETTE BIO
POMMES DE TERRE NATURE BIO DUO DES CAROTTES ET PANAIS BIO Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde	SEMOULE BIO RATATOUILLE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri, moutarde		Gluten, œufs, lait, céleri	POMMES DE TERRE NATURE BIO EPINARDS A LA CREME Poisson, œuf, soja, arachide, lait, cèleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		PUDDING CHOCOLAT Lait	FRUIT
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
POTAGE CRESSON Gluten, lait, céleri	POTAGE TOMATES Gluten, lait, céleri		POTAGE CAROTTES Gluten, céleri	CREME CELERI Gluten, lait, céleri
TOFU RIZ BIO LEGUMES MEXICAIN Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	BURGER « NO BŒUF » VEGAN SAUCE CHAMPGNONS POTEE LEGUMES D'HIVER Gluten, œuf, soja, lait, cèleri		MACARONI SAUCE FROMAGE LARDINETTE VEGETARIENNE FROMAGE RÂPE Gluten, œuf, soja, lait, cèleri	FILET DE POISSON VEGAN SAUCE TARTARE POTEE AUX POTIRONS Poisson, œuf, soja, arachide, lait, cèleri, moutarde
BISCUIT Gluten, œuf, lait, fruits à coque	FRUIT		MOUSSE CHOCOLAT Lait	FRUIT



NOVEMBRE 2024

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

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement



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 : Poire – Pomme

Légumes : Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireaux - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

* Poêlé de légumes : pois, **carottes**, **choux-fleurs**, mais, persil

* Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, **oignons**

* Légumes d'hiver : **carottes**, **choux Savoie**, **poireaux**, **oignons**, **céleri raves**

* Légumes couscous : **carottes**, courgettes, **navets**, **céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches