

MENUS DU 1er JUIN AU 3 JUILLET 2020



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

1er AU 7 JUIN

SEMAINE DU

8 AU 14 JUIN

SEMAINE DU

15 AU 21 JUIN

SEMAINE DU

22 AU 28 JUIN

SEMAINE DU


30 JUIN AU 3 JUILLET

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

JOUR FERIE

Boulettes d'agneau
Semoule
Piperade de légumes
Cantafras
Cocktail de fruits

Céleri rémoulade 
Pennes Bolognaise
Fruit de saison

Tomate vinaigrette 
Blanquette de volaille
Riz – Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé

Macédoine de légumes
Lasagnes
Salade
Compote de pommes

Raviolis
Fromage râpé
Emmental
Yaourt aromatisé

Concombres à la Bulgare
Lasagnes gratinées
Fruit de saison

Chili sin carne - Riz
Cantafras
Compote de pommes

Rôti de bœuf froid sauce béarnaise
Salade piémontaise
Gouda
Fruit de saison


Filet de hoki sauce citronnée
Riz aux petits légumes
Mimolette
Tarte aux abricots

Saucisson à l'ail
Filet de colin sauce aux légumes à la
provençale
Semoule
Crème dessert caramel

Salade iceberg
Falafels sauce aux herbes
Pommes sautées
Compote de poires

Carottes râpées
Haché de veau aux oignons
Pommes rissolées
Liégeois chocolat

Oeuf dur mayonnaise
Nuggets de fromage
Pommes rôties - Ketchup
Éclair au chocolat

MENU DE FIN D'ANNEE
Salade iceberg 
Cheeseburger
Pommes sautées
Brownies

Nugget's de fromage sauce cocktail
Pommes noisettes
Carré Frais
Fruit de saison

Filet de colin sauce mousseline
Cœur de blé – Brunoise de légumes
Edam
Cake

Pâté de campagne
Beaufilet de colin sauce au beurre blanc
Pommes de terre et poireaux à la crème
Velouté aux fruits

Tarte au fromage
Colin pané sauce tartare
Pommes de terre
Ratatouille
Gaufre liégeoise

Pizza au fromage
Boulettes tomates Mozzarella sauce tomate
Julienne de légumes
Liégeois à la vanille

