

Menu Janvier 2026

	<u>Dates</u>	<u>Soupe</u>	<u>Crudités</u>	<u>Plat principal</u>	<u>Dessert</u>
	Lundi 05	Carotte Panaïs	Salade iceberg	Vol-au-vent - Frites - Carottes confites	Fruits
	Mardi 06			Curry de dinde - Riz - Poivrons confits	Galette des rois
	Jeudi 08	Oignons	Concombre	Boulettes liégeoises - Purée	Compote
	Vendredi 09			Rôti ardennais - Rizotto céleri - Gratin dauphinois	Buffet de desserts
	Lundi 12	Brocolis	Carottes	Carbonnade - stoemp carotte	Fruits
	Mardi 13			Potée de chou - Saucisses - PDT	Cake maison
	Jeudi 15	Pois	Tomates mozzarella	Emincé de volaille - Courgettes Chorizo - Pâtes	Laitage
	Vendredi 16			Couscous poulet	Buffet de desserts
	Lundi 19	Minestrone	Roquette- quinoa	Spaghetti bolognaise	Fruits
	Mardi 20			Cuisses de volaille - Légumes grillés - Semoule	Laitage
	Jeudi 22	Chou-fleur Céleri Rave	Céleri-rave	Fish sticks - Stoemp Brocolis - Pois et carottes	Biscuit
	Vendredi 23			Blanquette de dinde - Riz	Buffet de desserts
	Lundi 26	Tomates	Coleslaw	Saucisses - Compote - Frites	Fruits
	Mardi 27			Chicon gratin	Laitage
	Jeudi 29	Cerfeuil	Maïs	Chili con carné - Riz	Brownies
	Vendredi 30			Pâtes jambon fromage	Buffet de desserts

INFORMATION IMPORTANTE (selon la circulaire 5313 du 23/6/2015) : certaines préparations qui composent nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Tous les constituants de nos repas sont susceptibles de varier. Voici la liste des ingrédients : **fruits à coque, sauces, arachides, lait, soja, moutarde, lupin, œufs, poisson, crustacés, mollusques, gluten, graines de sésame, céleri, sulfites.** Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au cuisinier