

SEMAINE DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2020

Semaine 1 du plan alimentaire

JOUR	T°	MENU	ALLERGÈNES POSSIBLES*
LUNDI			
MARDI		Crudités Steak haché Frites Yaourt Fruit Pain	1
MERCREDI			
JEUDI <i>Menu Végétarien</i>		Salade de féculents Galette soja emmental Chou-fleur Fromage Fruit Pain	1
VENDREDI		Pizza Rôti de porc Epinards aux croutons Fromage Fruit Pain	1

* Les allergènes seront affichés chaque jour à la cantine



Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- | | | |
|--------------|---|-----------------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sésame |
| 2. Crustacés | 7. Lait | 12. Anhydre sulfureux et sulfites |
| 3. Œufs | 8. Fruits à coques (amandes, noix, noisettes ...) | 13. Lupin |
| 4. Poisson | 9. Céleri | 14. Mollusques |
| 5. Arachides | 10. Moutarde | |

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2020

Semaine 2 du plan alimentaire

JOUR	T°	MENU	ALLERGÈNES POSSIBLES*
LUNDI		Friand au fromage	
		Filet de poisson	
		Ratatouille	
		île flottante	
		Biscuit	
MARDI		Pain	1
		Crudités	
		Chili con carne	
		Riz	
		Fromage	
		Fruit	
		Pain	1
MERCREDI			
JEUDI		Crudités	
		Omelette aux pommes de terre	
		Fromage	
		Fruit	
		Pain	1
VENDREDI		Tarte salée	
		Grillade de porc / Poisson	
		Brocolis béchamel	
		Fromage	
		Glace	
	Pain	1	

* Les allergènes seront affichés chaque jour à la cantine

Gestionnaire
GATTELET

Le Principal
L FARELLY

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- | | | |
|--------------|---|-----------------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sésame |
| 2. Crustacés | 7. Lait | 12. Anhydre sulfureux et sulfites |
| 3. Œufs | 8. Fruits à coques (amandes, noix, noisettes ...) | 13. Lupin |
| 4. Poisson | 9. Céleri | 14. Mollusque |
| 5. Arachides | 10. Moutarde | |

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

Semaine 3 du plan alimentaire

JOUR	T°	MENU	ALLERGÈNES POSSIBLES*	
LUNDI		Charcuterie / Sardines		
		Escalope de poulet		
		Pâtes		
		Fromage		
		Fruit		
MARDI		Pain	1	
		Crudités		
		Rôti de dindonneau		
		Pommes noisettes		
		Fromage blanc		
MERCREDI		Fruit		
		Pain	1	
	JEUDI <i>Menu Végétarien</i>		Crudités	
			Quenelles	
			Haricots verts	
		Fromage		
		Pâtisserie		
VENDREDI		Pain	1	
		Salade de féculents		
		Saucisse / Poisson		
		Salsifis		
		Fromage		
	Crème dessert			
	Pain	1		

* Les allergènes seront affichés chaque jour à la cantine

Gestionnaire
A. GATTELET

Le Principal
L. FARELLY

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- | | | |
|--------------|---|-----------------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sésame |
| 2. Crustacés | 7. Lait | 12. Anhydre sulfureux et sulfites |
| 3. Œufs | 8. Fruits à coques (amandes, noix, noisettes ...) | 13. Lupin |
| 4. Poisson | 9. Céleri | 14. Mollusques |
| 5. Arachides | 10. Moutarde | |

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

Semaine 4 du plan alimentaire

JOUR	T°	MENU	ALLERGÈNES POSSIBLES*
LUNDI		Crudités	
		Gratin de fruits de mer	
		Riz	
		Fromage	
		Fruit	
MARDI		Pain	1
		Salade de féculents	
		Boules de bœuf	
		Purée de pommes de terre	
		Chocolat liégeois	
MERCREDI		Fruit	
		Pain	1
		JEUDI	
		<u>Menu</u> <u>Végétarien</u>	
		Œufs mayonnaise	
 VENDREDI		Galette végétarienne	
		Courgettes	
		Fromage	
		Fruit	
		Pain	1
 VENDREDI		Crudités	
		Bœuf braisé	
		Pommes de terre / Carottes Vichy	
		Crème dessert	
		Biscuit	
		Pain	1

* Les allergènes seront affichés chaque jour à la cantine



Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- | | | |
|--------------|---|-------------------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sésame |
| 2. Crustacés | 7. Lait | 12. Anhydride sulfureux et sulfites |
| 3. Œufs | 8. Fruits à coques (amandes, noix, noisettes ...) | 13. Lupin |
| 4. Poisson | 9. Céleri | 14. Mollusques |
| 5. Arachides | 10. Moutarde | |

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2020

Semaine 5 du plan alimentaire

JOUR	T°	MENU	ALLERGÈNES POSSIBLES*
LUNDI		Salade de féculents	
		Escalope de volaille	
		Gratin de poireaux	
		Fromage	
MARDI		Fruits au sirop	1
		Pain	
		Crudités	
		Tomate farcie	
		Pâtes	
		Faisselle	
		Fruit	
MERCREDI		Pain	1
JEUDI		Crudités	
		<u>Menu</u> <u>Végétarien</u>	
		Spaghettis bolognaise (sauce végétale)	
		Fromage	
 VENDREDI		Fruit	1
		Pain	
		Crudités	
		Lasagnes au saumon/épinards	
		Fromage	
		Glace	
		Pain	1

* Les allergènes seront affichés chaque jour à la cantine

Gestonnaire
A. GATTELET

Le Principal
L. FARELLE

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

- | | | |
|--------------|---|-----------------------------------|
| 1. Gluten | 6. Soja | 11. Sésame |
| 2. Crustacés | 7. Lait | 12. Anhydre sulfureux et sulfites |
| 3. Œufs | 8. Fruits à coques (amandes, noix, noisettes ...) | 13. Lupin |
| 4. Poisson | 9. Céleri | 14. Mollusques |
| 5. Arachides | 10. Moutarde | |