

MENU DE NOVEMBRE 25

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 18/10 au 2/11	Vacances de la Toussaint			
Du 3 au 7	Potage Parisien Spaghetti bolognaise Gruyère Biscuit	Velouté de courge Soufflé au fromage Pdt - Salade composée Chocolat	Quiche aux poireaux Rôti sauce forestière Jardinière de légumes Pommes Noisette Fromage blanc aux fruits	Potage courgettes Cabillaud meunière Julienne de légumes - Purée Fruit
Du 10 au 14	Crème brocolis Steak haché sauce poivre Haricots verts - Pdt Crème dessert	11 NOVEMBRE 1918 •	Soupe aux pâtes Penne sauce Arrabiata Flan de butternut Compote	Velouté Dubarry Mijoté de volaille Archiduc Salade composée - Frites Biscuit
Du 17 au 21	Potage céleris Chili con carne Riz sauvage Frangipane	Velouté cerfeuil Lasagne aux légumes Crème vanille	Potage à la tomate Filet de merlu - Purée Poireaux crème Fruit	Velouté à la parisienne Pain de viande dijonnaise Frites - Crudités Dessert
Du 24 au 28	Potage crécy Saucisse Compote de fruits - Pdt Fromage	Potage aux poireaux Tagliatelles - Sc. tomates Carottes à la crème - Gruyère Fruit	Crème légumes Rôti de dinde Salade Cole slow - Croquettes Biscuit	Potage courgettes Gratin de saumon - Riz Epinards à la crème Dessert

Conformément à l'arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de signaler, à M. Debruyne Stéphane, le cuisinier, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.