

MENU DE NOVEMBRE 26

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 17/10 au 2/11				
Du 3 au 6		Potage parisien Pâtes bolognaise - Fromage Biscuit	Potage céleri Filet de poisson - Sc. vin blanc Julienne de légumes - Purée Mousse chocolat	Potage Crécy Rôti de porc archiduc Pommes noisette - Duo de haricots Fruit
Du 9 au 13	Crème brocoli Saucisse- Pdt Potée de légumes Zébra	Velouté de courge Filet de dinde Sc. Crème Crudités - Frites Fruit	Minestrone Cabillaud Sc. Bercy Poireaux Crème - Riz Biscuit	Crème de poireau Lasagne bolognaise Légumes du soleil Chocolat
Du 16 au 20	Potage aux courgettes Penne- Sc. tomate Mijoté de volaille- carotte Crème vanille	Velouté de tomate Filet de merlu- Sc. moutarde Poêlée de légumes - Purée Biscuit	Potage Chou fleur Mignon de porc aux oignons Frites - Salade cole slow Fruit	Potage aux légumes Boulettes de veau Sc. aigre douce Gratin dauphinois - Poire chaude Gaufre
Du 23 au 27	IFPC Institut interréseaux de la Formation professionnelle continue	IFPC Institut interréseaux de la Formation professionnelle continue	Soupe aux pâtes Filet de poisson Sc. aurore Courgettes à la crème - Pâtes Yaourt	Crème de volaille Pain de viande à la Lyonnaise Salade de chicons - Croquettes Fruit

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.