

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 35	30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT				Potage jardinière (1-9) Petits boulettes (1-3-5-7-9) Crème aux légumes (1-7-9) Farfalle (1-3) Fromage râpé (7) Danette chocolat (7)	Potage Carmen (1-9) Colin poché (4) Choron (1-3-7-9) Potée aux brocolis (3-7) Fruits
ALTERNATIVE				Escalope de dinde – sœc choron	
Semaine 36	06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Crème d'asperges (1-7-9) Emincé de volaille Curry (1-7-9) Riz Pilaf Fruits	Potage aux carottes (1-9) Oiseau sans tête (1-3-5-7-9) Jus de viande (1-9-10) Pommes de terre nature Petits pois - oignons (1-7) Danette vanille (7) Oiseau sans tête (veau) (1-3-5-7-9)		Potage maraicher (1-9) Spaghetti (1-3) Sauce bolognaise (viande bœuf) (1-9) Fromage râpé (7) Biscuit (1-3-7-8)	Potage aux oignons (1-9) Poisson meunière (1-4) Tartare (3-10) Pâtes Grecque (1) Poêlé des légumes (1-7-9) Fruits Burger végétarienne (1-5-3)
ALTERNATIVE					
Semaine 37	13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Velouté aux champignons (1-7-9) Sauté de poulet Sauce demi-glace (1-9) Potée aux carottes (3-7) Fruits	Potage poireaux (1-7-9) Boulette (1-3-5-7-9) Tomates aux petits légumes (1-9) Ebly (1) Yaourt fruit (7) Boulette de veau (1-3-5-7-9)		Potage vert pré (1-9) Penne (1-3) Carbonara (1-7) Fromage râpé (7) Biscuit (1-3-7-8)	Potage Portugaise (1-7-9) Cassoulet de poisson (1-4-7-9) Pommes de terre nature Fruits
ALTERNATIVE					
Semaine 38	20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Potage St Germain (pois) (1-9) Rôti de porc Jus de cuisson (1-9) Pommes de terre nature Choux blancs à la crème (1-7) Fruits	Potage aux navets (1-7-9) Chipolata (1-3-5-7-9) Purée pommes de terre (3-7) Compote de pommes Mousse chocolat (7) Chipolata veau (1-3-5-7-9)		Potage céleri/raves (1-7-9) Farfalle (1-3) Sœc milanaise (1-9) Fromage râpé (7) Biscuit (1-3-7-8)	Potage tomates (1-9) Poisson pané (1-4) Sauce cocktail (3-10) Purée pommes de terre (3-7) Haricots Fruits
ALTERNATIVE					
Semaine 39	27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	Velouté aux courgettes (1-7-9) Jambon à l'os (7) Sauce D'onnaise à l'ancienne (1-7-9-10) Pommes de terre nature Duo des carottes (1-9) Fruits	Potage chou-fleur (1-7-9) Saucisse d'agneau (1-3-5-7-9) Semoule (1) Ratatouille et pois chiches (1) Flan caramel (7)		Potage cresson (1-7-9) Dêc de dinde (5-7) Sauce puttanesco (1-9) Cornettes (1-3) Fromage râpé (7) Petits pois Biscuit (1-3-7-8)	
ALTERNATIVE					
ALTERNATIVE	Filet poulet				





Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

Fruits : fraise – mirabelle – noisette- noix – poire – pomme – prune – raisin

Légumes : Artichaut – aubergine – bette – betterave rouge – brocoli – carotte – céleri branche – céleri-rave – cerfeuil – champignon – chicorée – chou blanc – chou chinois – chou de Bruxelles – chou-fleur – chou frisé – chou-rave – chou rouge – chou vert – concombre – courgette – épinard – fenouil – haricots – maïs – navet – panais – poireau – poivron – pomme de terre – potinarron – potiron – radis – salade – tomate.

LA CARNET DE RECETTES



POTAGE PORTUGAISE

Ingrédients Principaux :

Oignons 50 g, carottes 150 g, tomates fraîches 600 g, riz 160 g, beurre 80 g, eau 2 l, bouquet garni, 1 gousse d'ail.

Préparation de la Recette :

Émousser et concasser le quart de tomates. Les cuire dans 40 g de beurre, assaisonner, réserver, faire revenir dans le reste du beurre oignons et carottes émincés, mettre les tomates coupées en quartiers, mouliner, assaisonner, bouquet garni, ail écrasé et la moitié du riz. Cuire l'autre moitié dans du bouillon et réserver. Passer le potage au tamis fin, régler, servir avec les tomates concassées et le riz en garniture.