
















WORK'INN TART'INN WAREMME 019 325 340

JANVIER 2019		Semaine du: 7 au 11/01/19	Semaine du: 14 au 18/01/19	Semaine du: 21 au 25/01/19	Semaine du: 28 au 1/02/19
Allergène et viande					
LUNDI	<u>Potages</u>	Parmentier	Céleri et carottes	Paysanne	Poireaux
	<u>Plats</u>	Cordon bleu Penne coulis de tomates fromage	Macaroni au jambon sauce Blanche gratinée fromage et pain	Lasagne maison fromage, pain	Croustillant de poulet fusilli carottes cubes et tomates, fromage
	<u>Desserts</u>				
Allergène et viande					
MARDI	<u>Potages</u>	Bonne femme	Bouillon de légumes	Légumes de saison	Dubary
	<u>Plats</u>	Vol au vent champignons persillés P. Rissolées	Oiseau sans tête tomate farcie aux légumes P. Rissolées	Hamburger compote de pommes P. Rissolées	Boulets sauce Liégeoise raisin de Corinthe P. Rissolées
	<u>Desserts</u>				
Allergène et viande					
JEUDI	<u>Potages</u>	Oignon	Cerfeuil	Maraicher	Florentin
	<u>Plats</u>	Saucisse de campagne potée aux carottes	Médaille de dinde pois et carottes P. vapeur	Pain de viande potée aux poireaux et carottes	Suprême de volaille légumes du sud ebly au jus
	<u>Desserts</u>	Crème vanille	Fruit	Biscuit	Fruit
Allergène et Poisson					
VENDREDI	<u>Potages</u>	Potiron	Crécy	Tomate	Minestrone
	<u>Plats</u>	Colin meunière poêlée de légumes P. vapeur	Filet de poisson chou fleur crème P. Persillées	Suprême de Hoki Waterzooi de légumes Riz au beurre	Poissonnette de Merlu brocoli au four P. Purée
	<u>Desserts</u>	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	Mousse chocolat

- * Les menus ont été élaborés dans le respect des normes ONE en collaboration avec une diététicienne.
- * Pour manger : < équilibrés et varier >: nous vous conseillons de prendre les repas journalièrement.
- * Les menus sont réalisés à base de produits locaux à raison de 30% dans le respect des normes HACCP et les obligations publics.

PICTOGRAMMES: ALLERGÈNES -VIANDES-POISSONS et BIO

1	Contient du GLUTEN		9	Contient des champignons	
2	Contient des CRUSTACES		10	Contient de la MOUTARDE	
3	Contient des OEUFS		11	Pêche durable msc	
4	Contient du POISSONS		12	Contient viande de PORC	
5	Contient du SOJA		13	Contient du BOEUF	
6	Contient du LACTOSE		14	Contient du POULET	
7	Contient des FRUITS À COQUE		15	Contient de l'ALCOOL	
8	Contient du CÉLERI		16	Contient du BIO	