
















WORK'INN TART'INN WAREMME 019 325 340

OCTOBRE 2018		Semaine du: 3 au 7/09/18	Semaine du: 10 au 14/ 09 /18	Semaine du: 17 au 21/ 09/ 18	Semaine du: 24 au 28/ 09/ 18
LUNDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Légumes saison	Parmentier	Oignon	Vert pré
	<u>Plats</u>	Escalope panée au coulis, carottes cubes fromage	Penne à la Bolognaise brunoise de légumes pain et fromage	Croustillant volaille macaroni duxelles de légumes fromage	Lasagne maison jambon, mozzarella pain
MARDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Bonne femme	Cerfeuil	Florentin	Céleri
	<u>Plats</u>	Pain de viande compote de pommes P. frites ou rissolées	Cordon bleu légumes à la Niçoise P. frites ou rissolées	Vol au vent champignons de Paris P. frites ou rissolées	Burger de bœuf Carottes vinaigrette P. frites ou rissolées
JEUDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Cresson	Poireaux	Campagnard	Courgette
	<u>Plats</u>	Oiseau sans tête jeune carottes au jus P. persillées	Médaille de dinde pois et carottes P. persillées	Carré de porc petits pois aux lardons P. Parisienne	Waterzooi de poulet à la gantoise riz au beurre
	<u>Desserts</u>	Yaourt fruits	 Biscuit	 Fruit	Fruit
VENDREDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Tomate	Potiron	Minestrone	Crécy
	<u>Plats</u>	Filet de poisson poêlée de légumes P. Nature	Poisson meunière épinard crème P. purée	Gratin de poisson julienne de légumes Boulgour au jus	Planchette de poisson carottes et brocoli P. persillées
	<u>Desserts</u>	Fruit	 Crème vanille	 Mousse chocolat	 Biscuit

- * 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	