

WORK'INN TART'INN WAREMME 019 325 340













NOVEMBRE 2018		Semaine du: 5 au 9/ 11 /18	Semaine du: 12 au 16/ 11 /18	Semaine du: 19 au 23/ 11 / 18	Semaine du: 26 au 30 / 11 / 18
LUNDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Légumes de saison	Oignon	Minestrone	Parmentier
	<u>Plats</u>	Escalope de volaille fusilli, crème de tomates et petits pois, fromage	Mini boulettes macaroni carottes cubes pain et fromage	Croustillant de volaille conchigliette, brunoise légumes fromage	Penne Bolognaise champignons pain et fromage
MARDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Campagnard	Florentin	Cresson	Vert pré
	<u>Plats</u>	Boulets tomates haricots beurre P. Rissolées	Suprême de poulet Trio de légumes P. Rissolées	Hamburger de porc tomate au four et coulis P. Rissolées	Carré de porc légumes du sud P. Rissolées
JEUDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Céleri carottes	Dubary	Saint Germain	Bouillon légumes
	<u>Plats</u>	Paupiette de veau compote de pommes P. Rosti	Pain de viande salade Liégeoise	Saucisse de campagne Potée aux carottes	Médailon de dinde petit pois carottes P. persillées
	<u>Desserts</u>	Biscuit	Yaourt aux fruit	Biscuit	Fruit
VENDREDI	<u>Allergène</u>				
	<u>Potages</u>	Brocoli	Crécy	Tomate	Poireau
	<u>Plats</u>	Portion de colin meunière mousseline au brocoli, carottes et P. de terre	Filet de poisson gratine poelée de légumes P. de terre	Planchette de merlu jeunes carottes Ebly au bouillon	Filet de hoki pané épinard crème P. purée
	<u>Desserts</u>	Crème chocolat	Biscuit	Crème vanille	Gaufre de Liège

* 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	