# Octobre France 2023

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Toast aux champignons (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Fromage (7)<br>Yaourt fruits « jaune » (7) | **3**<br>Salade de tomates, basilic<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Pommes de terre nature<br>Fromage (7)<br>Cake (1-3-7-8) | **4** | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7)<br>***<br>Fruit | **6**<br>Salade du chef (3-7-10)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Fromage (7)<br>Mousse au chocolat (7) |
| **9**<br>*Toast rôti moutarde (1-3-7-10-15)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Riz*<br>*Fromage (7)*<br>*Crème vanille (3-7)* | **10**<br>Concombre, fines herbes (7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Fromage (7)<br>Muffin (1-3-6-7) | **11** | **12**<br>Samosa poulet (1)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Fromage (7)<br>Fruit | **13**<br>Chou rouge aux pommes<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>***<br>Flan caramel (7) |
| **16**<br>Toast au pâté campagne (1-15)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Fromage (7)<br>Yaourt nature sucré (7) | **17**<br>Céleri rémoulade (3-7-10)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Fromage (7)<br>Tarte aux pommes (1) | **18** | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>***<br>Fruit | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>***<br>**Hahaha patience ..** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Vacance

# Octobre France 2023 (avec centre aéré)

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Toast aux champignons (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Fromage (7)<br>Yaourt fruits « jaune » (7) | **3**<br>Salade de tomates, basilic<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Pommes de terre nature<br>Fromage (7)<br>Cake (1-3-7-8) | **4**<br>Pêche au thon (3-4)<br>Carbonnade de porc aux carottes (1-9-10-15)<br>Blé (1)<br>Fromage (7)<br>Salade de fruits | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7)<br>***<br>Fruit | **6**<br>Salade du chef (3-7-10)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Fromage (7)<br>Mousse au chocolat (7) |
| **9**<br>*Toast rôti moutarde (1-3-7-10-15)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Riz*<br>*Fromage (7)*<br>*Crème vanille (3-7)* | **10**<br>Concombre, fines herbes (7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Fromage (7)<br>Muffin (1-3-6-7) | **11**<br>*Salade Catalane*<br>*Hot Dog végétal (1-6-10)*<br>*Fromage (7)*<br>*Poire belle-Hélène (1-3-7)* | **12**<br>Samosa poulet (1)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Fromage (7)<br>Fruit | **13**<br>Chou rouge aux pommes<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>***<br>Flan caramel (7) |
| **16**<br>Toast au pâté campagne (1-15)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Fromage (7)<br>Yaourt nature sucré (7) | **17**<br>Céleri rémoulade (3-7-10)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Fromage (7)<br>Tarte aux pommes (1) | **18**<br>Aspic au jambon (3-15)<br>Filet de poisson (1-4)<br>Riz<br>Fondue de poireaux (7)<br>Fromage (7)<br>Glace (7) | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>***<br>Fruit | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>***<br>**Hahaha patience ...** |
| **23**<br>Pâté en croute de volaille (1-7)<br>Pâtes au gratin<br>***<br>Yaourt | **24**<br>Crudités<br>Nuggets de volaille<br>Pommes sautées<br>Fromage<br>Pâtisserie | **25**<br>Salade de maïs<br>Pizza fromage<br>***<br>Mousse de fromage blanc, fruits rouges | **26**<br>Calamar, Sc tartare<br>Petite saucisse<br>Purée<br>Petit pois<br>Fromage<br>Fruit | **27**<br>Pique-nique<br>Jambon-fromage-crudités-beurre<br>(Uniquement en pistolet et en vrac)<br>Chips, sandwich, gâteau, jus pommes |

Vacance

**Les allergènes:**

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

MANGER DEMAIN GREEN DEAL Cantines Durables

Véronique Fauconnier Diététicienne Nutritionniste

Les Gourmands Disent...

# Octobre 2023 (Alternative végétale ou poisson)

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Toast aux champignons (1-7)<br>Boulette végétale<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Fromage (7)<br>Yaourt fruits « jaune » (7) | **3**<br>Salade de tomates, basilic<br>Steak de soja<br>Duo d'haricots<br>Pommes de terre nature<br>Fromage (7)<br>Cake (1-3-7-8) | **4**<br>Pêche au thon (3-4)<br>Parmentier végétale<br>Fromage (7)<br>Salade de fruits | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7)<br>***<br>Fruit | **6**<br>Salade du chef (3-7-10)<br>Saucisse de légumes<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Fromage (7)<br>Mousse au chocolat (7) |
| **9**<br>*Crudités*<br>*Nochicken chunks*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Riz*<br>*Fromage (7)*<br>*Crème vanille (3-7)* | **10**<br>Concombre, fines herbes (7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Fromage (7)<br>Muffin (1-3-6-7) | **11**<br>*Salade Catalane*<br>*Hot Dog végétal (1-6-10)*<br>*Fromage (7)*<br>*Poire belle-Hélène (1-3-7)* | **12**<br>Samosa légumes (1)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Avec des haricots grains<br>Fromage (7)<br>Fruit | **13**<br>Chou rouge aux pommes<br>Lasagne végétale<br>***<br>Flan caramel (7) |
| **16**<br>Toast Mimosa<br>Nochicken nuggets<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Fromage (7)<br>Yaourt nature sucré (7) | **17**<br>Céleri rémoulade (3-7-10)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Saucisse végétale<br>Fromage (7)<br>Tarte aux pommes (1) | **18**<br>Aspic aux légumes<br>Filet de poisson (1-4)<br>Riz<br>Fondue de poireaux (7)<br>Fromage (7)<br>Glace (7) | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette de la mer<br>Salade<br>***<br>Fruit | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer Cheddar (7)**<br>***<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Vacance

# Octobre Belgique 2023

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Crème de brocolis (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Yaourt fruits « jaune » (7) | **3**<br>Potage Provençale (1-7)<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Pommes de terre nature<br>Cake (1-3-7-8) | **4** | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7)<br>Fruit | **6**<br>Potage Freneuse (1-7)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Mousse au chocolat (7) |
| **9**<br>*Crème de courgette, Boursin (1-7)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Riz*<br>*Crème vanille (3-7)* | **10**<br>Potage Crécy (1-7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Muffin (1-3-6-7) | **11** | **12**<br>Samosa poulet (1)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Fruit | **13**<br>Potage Cultivateur (1-7)<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>Flan caramel (7) |
| **16**<br>Crème de cresson (1-3)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Yaourt nature sucré (7) | **17**<br>Potage vermicelles (1-9)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Tarte aux pommes (1) | **18** | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>Fruit | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Vacance

# Octobre Belgique 2023 (Avec friture)

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Crème de brocolis (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Yaourt fruits « jaune » (7) | **3**<br>Potage Provençale (1-7)<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Frites<br>Cake (1-3-7-8) | **4** | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7)<br>Fruit | **6**<br>Potage Freneuse (1-7)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Mousse au chocolat (7) |
| **9**<br>*Crème de courgette, Boursin (1-7)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Frites*<br>*Crème vanille (3-7)* | **10**<br>Potage Crécy (1-7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Muffin (1-3-6-7) | **11** | **12**<br>Samosa poulet (1)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Fruit | **13**<br>Potage Cultivateur (1-7)<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>Flan caramel (7) |
| **16**<br>Crème de cresson (1-3)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Yaourt nature sucré (7) | **17**<br>Potage vermicelles (1-9)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Tarte aux pommes (1) | **18** | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>Fruit | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Vacance

# Octobre Belgique 2023 (Sans dessert)

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Crème de brocolis (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1) | **3**<br>Potage Provençale (1-7)<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Pommes de terre nature | **4** | **5**<br>Crêpe au fromage (1-3-7)<br>Pâtes « Primavera » (1-7)<br>Gruyère (7) | **6**<br>Potage Freneuse (1-7)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7) |
| **9**<br>*Crème de courgette, Boursin (1-7)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Riz* | **10**<br>Potage Crécy (1-7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10) | **11** | **12**<br>Samosa poulet (1)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes | **13**<br>Potage Cultivateur (1-7)<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9) |
| **16**<br>Crème de cresson (1-3)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7) | **17**<br>Potage vermicelles (1-9)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15) | **18** | **19**<br>Salade Niçoise (3-4-10)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Vacance

# Octobre CNDB 2023

Les Gourmands Disent...

CNDB

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Crème de brocolis (1-7)<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Buffet de desserts | **3**<br>Potage Provençale (1-7)<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Frites<br>Buffet de desserts | **4** | **5**<br>Potage du jour (1-7)<br>Buffet de Pâtes (1-3-7-15)<br>Gruyère (7)<br>Buffet de desserts | **6**<br>Potage Freneuse (1-7)<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Buffet de desserts |
| **9**<br>*Crème de courgette, Boursin (1-7)*<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Frites*<br>Buffet de desserts | **10**<br>Potage Crécy (1-7)<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Buffet de desserts | **11** | **12**<br>Potage du jour (1-7)<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Buffet de desserts | **13**<br>Potage Cultivateur (1-7)<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>Buffet de desserts |
| **16**<br>Crème de cresson (1-3)<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Buffet de desserts | **17**<br>Potage vermicelles (1-9)<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Buffet de desserts | **18** | **19**<br>Potage du jour (1-7)<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>Buffet de desserts | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

MANGER DEMAIN GREEN DEAL Cantines Durables

Véronique Fauconnier Diététicienne Nutritionniste

Vacance

# Octobre PIERRARD 2023

Les Gourmands Disent...

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **2**<br>Entrée<br>Boulette (1-15)<br>Sauce tomate (1)<br>Pâtes (1)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Chicon au gratin, pdt grenailles | **3**<br>Entrée<br>Rôti façon Orloff (1-7-10-15)<br>Duo d'haricots<br>Frites<br>Buffet de desserts<br>Soir : Vol au vent, riz | **4**<br>Entrée<br>Carbonnade de porc aux carottes (1-9-10-15)<br>Blé (1)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Sandwich (Thon, jambon beurre, brie) | **5**<br>Entrée<br>Buffet de Pâtes (1-3-7-15)<br>Gruyère (7)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Wraps kébab, crudités | **6**<br>Entrée<br>Saucisse de volaille (1-3-7-10)<br>Purée (3-7)<br>Gratin de courgettes (1-3-7)<br>Buffet de desserts |
| **9**<br>Entrée<br>*Emincé de volaille*<br>*Sauce poulette champignons (1-7)*<br>*Frites*<br>Buffet de desserts<br>*Soir : Gratin de pâtes jambon-fromage* | **10**<br>Entrée<br>Brandade de poisson (3-4-7)<br>Macédoine de légumes vinaigrette (3-7-10)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Hamburger / cheese burger | **11**<br>Entrée<br>*Hot Dog (1-6-10)*<br>Buffet de desserts<br>*Soir : Sandwich (Italien, scampis, dago)* | **12**<br>Entrée<br>Paleron de bœuf<br>Sauce grand-mère (1-7-10-15)<br>Dahl de lentilles aux carottes<br>Buffet de desserts<br>Soir : Quiche lorraine, concombres | **13**<br>Entrée<br>Lasagne bolognaise pur bœuf (1-7-9)<br>Buffet de desserts |
| **16**<br>Entrée<br>Cordon bleu de dinde (1-6-7)<br>Pâtes (1)<br>Petits pois—carottes (7)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Moussaka, salade | **17**<br>Entrée<br>Choucroute<br>Purée (3-7)<br>Knack (1-7-9-15)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Nuggets, frites | **18**<br>Entrée<br>Filet de poisson (1-4)<br>Riz<br>Fondue de poireaux (7)<br>Buffet de desserts<br>Soir : Sand. (Poulet curry, Gaumais, Crabe) | **19**<br>Entrée<br>Tartiflette (7-15)<br>Salade<br>Buffet de desserts<br>Soir : Pizza « Reine » | **20**<br>**Gaspacho citrouille (7)**<br>**Black burger de l'enfer (1-7-10-15)**<br>**Cheddar (7)**<br>**Hahaha patience ...** |
| **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) /8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques / 15 Porc

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne— « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

Dessert lacté des lundis, lait bio

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale

Menu validé par une Nutritionniste & Diététicienne

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Vacance