



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
4	Pâté en croute de volaille (1-7) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10) Fromage (7) Laitage bio de la ferme (7)	5	Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Fromage (7) Tiramisu spéculoos (1-3-7-8) & une surprise chocolatée	6		7	Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) *** Fruit	8	Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Gnocchis (1) Epinards à la crème (1-7) Fromage (7) Liégeois vanille (7)
11	Toast au chèvre (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Fromage (7) Crème chocolat (7)	12	Salade de concombre Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Fromage (7) Eclair (1-3-6-7)	13		14	Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné Fromage (7) Fruit	15	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Gratin de pâtes complètes (1-3-7) Ratatouille *** Flan caramel (7)
18	Toast Mimosa (1-3-10) Cassoulet (15) Fromage (7) Laitage bio de la ferme (7)	19	Salade coleslaw Fish burger (1-3-4-6-10) Pommes sautées Crudités Fromage (7) Muffin (1-3-6-7)	20		21	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Fromage (7) Fruit	22	« Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Gouda de Noël (7) Sapin chocolaté (1-3-6-7)
25		26		27		28		29	

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





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Pâté en croute de volaille (1-7) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10) Fromage (7) Laitage bio de la ferme (7)	5 Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Fromage (7) Tiramisu spéculoos (1-3-7-8) & une surprise chocolatée	6 Crudités Carbonnade de porc aux carottes (1-9-10-15) Blé (1) Fromage (7) Pêche Melba (1-3-7)	7 Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) *** Fruit	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Gnocchis (1) Epinards à la crème (1-7) Fromage (7) Liégeois vanille (7)
11 Toast au chèvre (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Fromage (7) Crème chocolat (7)	12 Salade de concombre Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Fromage (7) Eclair (1-3-6-7)	13 Salade haricots verts, œufs durs (3) Chicon au gratin (1-3-7) Pommes sautées Fromage (7) Crumble aux fruits (1-3-7)	14 Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné Fromage (7) Fruit	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Gratin de pâtes complètes (1-3-7) Ratatouille *** Flan caramel (7)
18 Toast Mimosa (1-3-10) Cassoulet (15) Fromage (7) Laitage bio de la ferme (7)	19 Salade coleslaw Fish burger (1-3-4-6-10) Pommes sautées Crudités Fromage (7) Muffin (1-3-6-7)	20 Salade de PDT au thon (3-4-10) Crêpes farcies volaille (1-3-7) Salade Fromage (7) Panacotta aux fruits (7)	21 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Fromage (7) Fruit	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Gouda de Noël (7) Sapin chocolaté (1-3-6-7)
25	26	27	28	29

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





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Bouillon vermicelles (1) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10)  Laitage bio de la ferme (7) 	5 Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Tiramisu spéculoos (1-3-7-8) & une surprise chocolatée 	6	7 Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) Fruit	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Gnocchis (1) Epinards à la crème (1-7)  Liégeois vanille (7)
11 Potage florentine (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Crème chocolat (7) 	12 Potage crécy (1-7) Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Eclair (1-3-6-7)	13	14 Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné Fruit 	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Gratin de pâtes complètes (1-3-7) Ratatouille Flan caramel (7) 
18 Potage provençale (1-7) Cassoulet (15) Laitage bio de la ferme (7) 	19 Potage cultivateur (1-7) Fish burger (1-3-4-6-10) Pommes sautées Crudités Muffin (1-3-6-7) 	20	21 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Fruit 	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Sapin chocolaté (1-3-6-7) 
25	26	27	28	29

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





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Bouillon vermicelles (1) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10)	5 Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Une surprise chocolatée	6	7 Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7)	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Gnocchis (1) Epinards à la crème (1-7)
11 Potage florentine (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz	12 Potage crécy (1-7) Hachis Parmentier (1-3-7) Salade	13	14 Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Gratin de pâtes complètes (1-3-7) Ratatouille
18 Potage provençale (1-7) Cassoulet (15)	19 Potage cultivateur (1-7) Fish burger (1-3-4-6-10) Pommes sautées Crudités	20	21 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1)	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et F (1-3-7-10) Sapin chocolaté (1-3-6-7)
25	26	27	28	29

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





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Bouillon vermicelles (1) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10) Laitage bio de la ferme (7)	5 Pêche au thon revisitée (1-3-4) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes Tiramisu spéculoos (1-3-7-8) & une surprise chocolatée	6	7 Feuilleté au fromage (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) Fruit	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Frites Epinards à la crème (1-7) Liégeois vanille (7)
11 Potage florentine (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Crème chocolat (7)	12 Potage crécy (1-7) Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Eclair (1-3-6-7)	13	14 Crêpes farcies (1-3-7) Veggie chili con carné Fruit	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Frites Ratatouille Flan caramel (7)
18 Potage provençale (1-7) Cassoulet (15) Laitage bio de la ferme (7)	19 Potage cultivateur (1-7) Fish burger (1-3-4-6-10) Frites Crudités Muffin (1-3-6-7)	20	21 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Fruit	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Sapin chocolaté (1-3-6-7)
25	26	27	28	29

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 Potage du jour (1-7) Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15) Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10)  Buffet de dessert	5 Potage du jour (1-7) Pilon de poulet Rösti (1?) Compote de pommes  Buffet de dessert	6	7 Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Gruyère (7) Buffet de dessert	8 Potage du jour (1-7) Brochette de poisson, (1-4) Frites Epinards à la crème (1-7)  Buffet de dessert
11 Potage du jour (1-7) Blanquette de volaille (1-7-10) Duo de carottes (7) Riz Buffet de dessert	12 Potage du jour (1-7) Hachis Parmentier (1-3-7) Salade Buffet de dessert	13	14 Potage du jour (1-7) Veggie chili con carné Buffet de dessert 	15 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Frites Ratatouille  Buffet de dessert
18 Potage du jour (1-7) Cassoulet (15) Buffet de dessert	19 Potage du jour (1-7) Fish burger (1-3-4-6-10) Frites Crudités  Buffet de dessert	20	21 Potage du jour (1-7) Steak haché, Sauce champignons (1-7-10) Pâtes (1) Buffet de dessert 	22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14) Fondant de volaille farci aux potirons Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10) Buffet de dessert 
25	26	27	28	29

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



Décembre Pierrard 2023

Les Gourmands Disent...

PIERRARD
ARTS & MÉTIERS

Lundi

4 Choix d'entrée
Boulette ,sauce Liégeoise (1-7-10-15)
Gratin de duo de courgettes et pommes de terre (1-3-7-10)
Buffet de dessert
Soir :



Mardi

5 Pêche au thon revisitée (1-3-4)
Pilon de poulet
Rösti (1?)
Compote de pommes
Buffet de dessert
Tiramisu spéculoos (1-3-7-8)
Soir :



Mercredi

6 Choix d'entrée
Carbonnade de porc aux carottes (1-9-10-15)
Blé (1)
Buffet de dessert
Soir : Sandwich

Jeudi

7 Choix d'entrée
Pâtes bolognaise (1)
Gruyère (7)
Buffet de dessert
Soir :

Vendredi

8 Choix d'entrée
Brochette de poisson, (1-4)
Frites
Epinards à la crème (1-7)
Buffet de dessert



11 Choix d'entrée
Blanquette de volaille (1-7-10)
Duo de carottes (7)
Riz
Buffet de dessert
Soir :

12 Choix d'entrée
Hachis Parmentier (1-3-7)
Salade
Buffet de dessert
Soir :

13 Choix d'entrée
Chicon au gratin (1-3-7)
Pommes sautées
Buffet de dessert
Soir : Sandwich

14 Choix d'entrée
Chili con carné
Buffet de dessert
Soir :

15 Choix d'entrée
Petite saucisse, (15)
Frites
Ratatouille
Buffet de dessert



18 Choix d'entrée
Cassoulet (15)
Buffet de dessert
Soir :

19 Choix d'entrée
Fish burger (1-3-4-6-10)
Frites
Crudités
Buffet de dessert
Soir :



20 Choix d'entrée
Crêpes farcies volaille (1-3-7)
Salade
Buffet de dessert
Soir : Sandwich

21 Choix d'entrée
Steak haché,
Sauce champignons (1-7-10)
Pâtes (1)
Buffet de dessert
Soir :



22 « Bisque » de crustacés (1-2-4-12-14)
Fondant de volaille farci aux potirons
Poêlée festive champignons et PDT (1-3-7-10)
Sapin chocolaté (1-3-6-7)



25

26

27

28

29

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



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