



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
8 Toast au thon (1-3-4-10) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons. Fromage (7) Yaourt (7)	9 Concombre, SC yaourt (7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Blé (1) Duo de carottes vapeur (7) Fromage (7) Galette des rois (1-3-7-8)	10 Salade de maïs Rôti de bœuf, sauce grand-mère (1-7-10-15) Pommes de terre persillées (7) Salade de haricots verts Fromage Compote de pommes	11 Feuilleté aux légumes (1-3) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpé (7) Fruit	12 Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10) Fromage (7) Liégeois chocolat (6-7)
15 Toast aux rillettes du Mans (1-15) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille. Fromage (7) Laitage BIO de la ferme (7)	16 Carottes râpées, SC framboise (10) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7) Fromage (7) Beignet aux fruits (1-3)	17 Salade mexicaine Blanquette du pêcheur (1-2-4-7-12) Riz Poireaux, carottes, champignons Fromage (7) Dessert du jour (voir suivant choix)	18 Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) *** Fruit	19 Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Mélange de céréales, (1) Gratin de brocolis (1-7) Fromage (7) Compote
22 Toast mimosa (1-3-10) Croq'cheese, (1-3-7) Écrasé de pommes de terre (3-7) Salade *** Laitage BIO de la ferme (7)	23 Chou rouge aux pommes Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7) Fromage (7) Chou à la crème (1-3-6-7)	24 Pêche au thon (3-4-10) Pain de viande (1-7-10-15) Semoule, (1) Salade Fromage (7) Dessert du jour (voir suivant choix)	25 Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute Fromage (7) Fruit	26 Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpé (7) Crème vanille (7)
29 Toast au crabe (1-3-4-10) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts Fromage (7) Laitage BIO de la ferme (7)	30 Salade grecque (7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes. *** Salade de fruits	31 Œuf à la Russe (3-10) Boudin blanc sauce moutarde, (1-7-10-15) Purée (3-7) Pomme au four (7) Fromage (7) Pâtisserie (voir suivant choix)	1 Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz, *** Fruit	2 Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Fromage (7) Crème caramel (7)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



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 « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

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



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Toast au thon (1-3-4-10) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons. Fromage (7) Yaourt (7)	9	Concombre, SC yaourt (7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Blé (1) Duo de carottes vapeur (7) Fromage (7) Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Feuilleté aux légumes (1-3) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpé (7) Fruit	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10) Fromage (7) Liégeois chocolat (6-7)
15	Toast aux rillettes du Mans (1-15) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille. Fromage (7) Laitage BIO de la ferme (7)	16	Carottes râpées, SC framboise (10) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7) Fromage (7) Beignet aux fruits (1-3)	17		18	Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) *** Fruit	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Mélange de céréales, (1) Gratin de brocolis (1-7) Fromage (7) Compote
22	Toast mimosa (1-3-10) Croq'cheese, (1-3-7) Écrasé de pommes de terre (3-7) Salade *** Laitage BIO de la ferme (7)	23	Chou rouge aux pommes Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7) Fromage (7) Chou à la crème (1-3-6-7)	24		25	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute Fromage (7) Fruit	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpé (7) Crème vanille (7)
29	Toast au crabe (1-3-4-10) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts Fromage (7) Laitage BIO de la ferme (7)	30	Salade grecque (7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes. *** Salade de fruits	31		1	Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz, *** Fruit	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Fromage (7) Crème caramel (7)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



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 « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

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



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Potage du jour (1-7) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons. Yaourt (7)	9	Potage du jour (1-7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Blé (1) Duo de carottes vapeur (7) Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Feuilleté aux légumes (1-3) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpée (7) Fruit	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10) Liégeois chocolat (6-7)
15	Potage du jour (1-7) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille. Laitage BIO de la ferme (7)	16	Potage du jour (1-7) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7) Beignet aux fruits (1-3)	17		18	Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) Fruit	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Mélange de céréales, (1) Gratin de brocolis (1-7) Compote
22	Potage du jour (1-7) Croq'cheese, (1-3-7) Écrasé de pommes de terre (3-7) Salade Laitage BIO de la ferme (7)	23	Potage du jour (1-7) Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7) Chou à la crème (1-3-6-7)	24		25	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute Fruit	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpée (7) Crème vanille (7)
29	Potage du jour (1-7) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts Laitage BIO de la ferme (7)	30	Potage du jour (1-7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes. Salade de fruits	31		1	Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz, Fruit	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Crème caramel (7)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable



Menu végétarien



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



Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

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

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



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Potage du jour (1-7) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons. Yaourt (7)	9	Potage du jour (1-7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Frites Duo de carottes vapeur (7) Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Feuilleté aux légumes (1-3) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpée (7) Fruit	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10) Liégeois chocolat (6-7)
15	Potage du jour (1-7) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille. Laitage BIO de la ferme (7)	16	Potage du jour (1-7) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7) Beignet aux fruits (1-3)	17		18	Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) Fruit	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Frites Gratin de brocolis (1-7) Compote
22	Potage du jour (1-7) Croq'cheese, (1-3-7) Frites Salade Laitage BIO de la ferme (7)	23	Potage du jour (1-7) Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7) Chou à la crème (1-3-6-7)	24		25	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute Fruit	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpée (7) Crème vanille (7)
29	Potage du jour (1-7) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts Laitage BIO de la ferme (7)	30	Potage du jour (1-7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes. Salade de fruits	31		1	Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz, Fruit	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Frites Crème caramel (7)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitage d'Hélène à Couvreur



Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable



Menu végétarien



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



Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

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

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



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Potage du jour (1-7) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons.	9	Potage du jour (1-7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Blé (1) Duo de carottes vapeur (7) Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Feuilleté aux légumes (1-3) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpée (7)	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10)
15	Potage du jour (1-7) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille.	16	Potage du jour (1-7) Œufs Dubarry façon parmentier (1-3-7)	17		18	Feuilleté Hot-Dog (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes)	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Mélange de céréales, (1) Gratin de brocolis (1-7)
22	Potage du jour (1-7) Croq'cheese, (1-3-7) Écrasé de pommes de terre (3-7) Salade	23	Potage du jour (1-7) Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7)	24		25	Tarte saumon ciboulette (1-3-4-7-12) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpée (7)
29	Potage du jour (1-7) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts	30	Potage du jour (1-7) Omelette fines herbes, (3-7) Pâtes, sauce crème (1-7-10) Petits pois—carottes.	31		1	Pizza (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz,	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute)

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



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 « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

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



Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	Potage du jour (1-7) Vol au vent, (1-6-7) Riz, Champignons. Buffet de desserts	9	Potage du jour (1-7) Steak haché, sauce brune (1-7-10) Frites Duo de carottes vapeur (7) Buffet de desserts Galette des rois (1-3-7-8)	10		11	Potage du jour (1-7) Tortellini farcis (1-3-7) Sauce provençale Fromage râpée (7) Buffet de desserts	12	Potage du jour (1-7) Poisson pané, sauce tartare (1-4) Écrasé de pommes de terre, (3-7) Macédoine de légumes (10) Buffet de desserts
15	Potage du jour (1-7) Pilon de poulet, Semoule, (1) Ratatouille. Buffet de desserts	16	Potage du jour (1-7) Hachis parmentier (1-3-7) Salade Buffet de desserts	17		18	Potage du jour (1-7) Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15) Jardinière de légumes (PDT, petits pois, carottes) Buffet de desserts	19	Potage du jour (1-7) Petite saucisse, (15) Frites Gratin de brocolis (1-7) Buffet de desserts
22	Potage du jour (1-7) Chausson de volaille, (1-3-7) Frites Salade Buffet de desserts	23	Potage du jour (1-7) Nuggets de poisson (1-2-4-7-10) Rizotto champignons (1-7) Buffet de desserts	24		25	Potage du jour (1-7) Saucisse « Knack et fumée », (8-15) Pommes vapeur, Choucroute Buffet de desserts	26	Potage du jour (1-7) Pâtes bolognaise (1) Fromage râpée (7) Buffet de desserts
29	Potage du jour (1-7) Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15) Pommes rondelles façon gratin (1-7) Haricots verts Buffet de desserts	30	Potage du jour (1-7) Boulettes, (1-7-10-15) Pâtes, sauce tomate (1-7-10) Petits pois—carottes. Buffet de desserts	31		1	Potage du jour (1-7) Paupiette de saumon, (2-4-6) Sauce aux petits légumes, (1-2-7) Riz, Buffet de desserts	2	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) (pain, saucisse, choucroute) Frites Buffet de desserts

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



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 « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

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



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
1		2		3		4		5	
8	<p>Choix d'entrée</p> <p>Vol au vent, (1-6-7)</p> <p>Riz,</p> <p>Champignons.</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>9</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Steak haché, sauce brune (1-7-10)</p> <p>Frites</p> <p>Duo de carottes vapeur (7)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>10</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Rôti de bœuf, sauce grand-mère (1-7-10-15)</p> <p>Pommes de terre persillées (7)</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir : Sandwich</p>	<p>11</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Tortellini farcis (1-3-7)</p> <p>Sauce provençale</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>12</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Poisson pané, sauce tartare (1-4)</p> <p>Écrasé de pommes de terre, (3-7)</p> <p>Macédoine de légumes (10)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>
15	<p>Choix d'entrée</p> <p>Pilon de poulet,</p> <p>Semoule, (1)</p> <p>Ratatouille.</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>16</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Hachi parmentier (1-3-7)</p> <p>Salade</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>17</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Blanquette du pêcheur (1-2-4-7-12)</p> <p>Riz</p> <p>Poireaux, carottes, champignons</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir : Sandwich</p>	<p>18</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Rôti de porc, sauce crème (1-6-7-10-15)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>(PDT, petits pois, carottes)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>19</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Petite saucisse, (15)</p> <p>Frites</p> <p>Gratin de brocolis (1-7)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>
22	<p>Choix d'entrée</p> <p>Chausson de dinde, (1-3-7)</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>23</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Nuggets de poisson (1-2-4-7-10)</p> <p>Rizotto champignons (1-7)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>24</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Pain de viande (1-7-10-15)</p> <p>Semoule, (1)</p> <p>Salade</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir : Sandwich</p>	<p>25</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Saucisse « Knack et fumée », (8-15)</p> <p>Pommes vapeur,</p> <p>Choucroute</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>26</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Pâtes bolognaise (1)</p> <p>Fromage râpée (7)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>
29	<p>Choix d'entrée</p> <p>Jambon grillé, Sc béarnaise (3-7-10-15)</p> <p>Pommes rondelles façon gratin (1-7)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>30</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Boulette sauce tomate, (3-7-10-15)</p> <p>Pâtes(1)</p> <p>Petits pois—carottes.</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>31</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Boudin blanc sauce moutarde, (1-7-10-15)</p> <p>Purée (3-7)</p> <p>Pomme au four (7)</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir : Sandwich</p>	<p>1</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Paupiette de saumon, (2-4-6)</p> <p>Sauce aux petits légumes, (1-2-7)</p> <p>Riz,</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>	<p>2</p>	<p>Choix d'entrée</p> <p>Hot dog (1-10-15)</p> <p>(pain, saucisse, choucroute)</p> <p>Frites</p> <p>Buffet de desserts</p> <p>Soir :</p>

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



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



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 « La direction se garde le droit de changer les menus selon les nécessités du service »

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

