



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Toast à la mousse de chèvre (1-7) Steak haché (1-6-9) Gnocchis (1-6-7-10) Haricots verts (7) Fromage (7) Crème caramel (7)	1 Salade tomate, basilic Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Fromage (7) Cake (1-3-7-8)	2	3 Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7) Fruit	4 Salade orientale (1) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Fromage (7) Yaourt fruits rouges (7)
7 Toast rôti moutarde (1-3-7-10-P) Emincé de volaille, Sauce poulette champignons (1-7) Riz Fromage (7) Crème vanille (7)	8 Concombre, fines herbes (7) Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Muffin (1-3-6-7)	9	10 Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P) Fromage (7) Fruit	11 Chou rouge aux pommes Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9) Fromage (7) Yaourt fruits exotiques (7)
14 Toast pâté de campagne (1-P) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) *** Petit Suisse (7)	15 Céleri rémoulade (3-7-10) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P) Fromage (7) Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)	16	17 Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14) Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes sautées Fromage (7) Fruit	18 Macédoine de légumes Lasagne (1-3-6-7-9) Fromage (7) Glace (7)
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1 Congés

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>30 Toast à la mousse de chèvre (1-7)</p> <p>Steak haché (1-6-9) Gnocchis (1-6-7-10) Haricots verts (7)</p> <p>Fromage (7) Crème caramel (7)</p> 	<p>1 Salade tomate, basilic </p> <p>Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7)</p> <p>Fromage (7) Cake (1-3-7-8)</p>	<p>2 Salade piémontaise (3-7-10-P)</p> <p>Carbonnade de porc aux légumes (1-7-9-10-P) Épeautre (1-7)</p> <p>Fromage (7) Salade de fruits</p> 	<p>3 Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7)</p> <p>Gruyère (7) Fruit</p> 	<p>4 Salade orientale (1) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7)</p> <p>Fromage (7) Yaourt fruits rouges (7)</p>  
<p>7 Toast rôti moutarde (1-3-7-10-P)</p> <p>Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Riz</p> <p>Fromage (7) Crème vanille (7)</p> 	<p>8 Concombre, fines herbes (7) Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7)</p> <p>Muffin (1-3-6-7)</p> 	<p>9 Salade Catalane (1-3-4-10) Pizza fromage (3-7)</p> <p>***</p> <p>Poire belle-Hélène (1-3-7)</p> 	<p>10 Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P)</p> <p>Fromage (7) Fruit</p>  	<p>11 Chou rouge aux pommes Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9)</p> <p>Fromage (7) Yaourt fruits exotiques (7)</p> 
<p>14 Toast pâté de campagne (1-P)</p> <p>Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7)</p> <p>***</p> <p>Petit Suisse (7)</p> 	<p>15 Céleri rémoulade (3-7-10) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P)</p> <p>Fromage (7) Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)</p> 	<p>16 Aspic jambon, légumes (3-P) Filet de poisson meunière (1-4-7-10) Riz Gratin de poireaux (1-7)</p> <p>Fromage (7) Compote de pommes (7)</p> 	<p>17 Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14) Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes sautées</p> <p>Fromage (7) Fruit</p> 	<p>18 Macédoine de légumes Lasagne (1-3-6-7-9)</p> <p>Fromage (7) Glace (7)</p> 
<p>21 Toast Mimosa (1-3-10) Pâtes carbonara (1-3-7-P) Fromage râpée (7) Laitage (7)</p>	<p>22 Crudités Vol au vent, champignons (1-7) Riz, Fromage (7) Pâtisserie*</p>	<p>23 Charcuterie Nuggets de volaille (1-9-10) Pommes sautées Fromage (7) Fromage blanc aux fruits rouges (7)</p>	<p>24 Feuilleté* Paupiette de saumon, sauce curry aux petits légumes (1-2-4-6-7-12) Purée (3-7) Fromage (7) Fruit</p>	<p>25 Pique nique* Chips / sandwich saucisson / Yaourt à boire / gâteau Pique nique</p>
<p>28 Toast au thon (1-3-4-10) Pâtes bolognaise (1-3-9) Fromage râpée (7) Laitage (7)</p>	<p>29 Crudités Wok asiatique de porc (1-3-6-9-11-P) Fromage (7) Pâtisserie*</p>	<p>30 Pique Nique* Chips / sandwich au jambon de dinde / compote / gâteau</p>	<p>31  Menu de la sorcière*</p>	<p>1 Congés</p>

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc. / * Allergènes communiqués en fonction de la production.

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














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>30 Vermicelle (1) / Toast chèvre</p> <p>Steak haché (1-6-9) Gnocchis (1-6-7-10) Frites Haricots verts (7)</p> <p>Fromage : Crème caramel (7)</p> <p>Soir :</p> 	<p>1 Potage tomate (1-7) / Tomate</p> <p>Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7)</p> <p>Fromage : Cake (1-3-7-8)</p> <p>Soir :</p>	<p>2 Potage du jour (1-7)</p> <p>Carbonnade de porc aux légumes (1-7-9-10-P) Épeautre (1-7)</p> <p>Fromage : Salade de fruits</p> <p>Soir :</p> 	<p>3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7)</p> <p>Pâtes « Primavera » (1-7) Buffet de pâtes (Pierrard / CNDB)</p> <p>Fromage : Gruyère (7) Fruit</p> <p>Soir :</p> 	<p>4 Crème de potiron (1-7)</p> <p>Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7)</p> <p>Fromage : Yaourt fruits rouges (7)</p> 
<p>7 Courgettes Boursin (1-7) / Toast Rôti moutarde</p> <p>Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Riz / Frites</p> <p>Fromage : Crème vanille (7)</p> <p>Soir :</p>	<p>8 Potage Dubarry (1-7) / Concombre</p> <p>Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12)</p> <p>Fromage : Gruyère (7)</p> <p>Soir : Muffin (1-3-6-7)</p> 	<p>9 Potage du jour (1-7)</p> <p>Pizza fromage (3-7) (Boulette sc tomate, potatoes, salade - Pierrard)</p> <p>Fromage : Poire belle-Hélène (1-3-7)</p> <p>Soir :</p> 	<p>10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6)</p> <p>Pot au feu (9-10-P)</p> <p>Fromage : Fruit</p> <p>Soir :</p>	<p>11 Potage carotte & navet (1-7)</p> <p>Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9)</p> <p>Fromage : Yaourt fruits exotiques (7)</p> 
<p>14 Crème de brocolis (1-7) / Toast pâté campagne</p> <p>Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7)</p> <p>Fromage : Petit Suisse (7)</p> <p>Soir :</p>	<p>15 Potage aux 8 légumes (1-7) / Céleri (3-7-10)</p> <p>Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P)</p> <p>Fromage : Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)</p> <p>Soir :</p> 	<p>16 Potage du jour (1-7)</p> <p>Filet de poisson meunière (1-4-7-10) Riz Gratin de poireaux (1-7)</p> <p>Fromage : Compote de pommes (7)</p> <p>Soir :</p> 	<p>17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14)</p> <p>Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes sautées / Frites</p> <p>Fromage : Fruit</p> <p>Soir :</p> 	<p>18 Potage Parisien (1-7)</p> <p>Lasagne (1-3-6-7-9) (Bolo pour CNDB / Pierrard)</p> <p>Fromage : Glace (7)</p> 
<p>21 Toast mimosa</p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Laitage</p>	<p>22 Crudités</p> <p>Vol au vent, champignon Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>23 Charcuterie</p> <p>Végé ?</p> 	<p>24 Feuilleté</p> <p>Paupiette de saumon, sauce curry aux petits légumes Purée</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>25 Pique nique</p> <p>Chips / sandwich saucisson / Yaourt à boire / gâteau</p>
<p>28 Toast au thon</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>29 Crudités</p> <p>Wok asiatique de porc</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>30 Pique Nique</p> <p>Chips / sandwich au jambon de dinde / compote / gâteau</p>	<p>31 Menu de la sorcière</p>	<p>1 Congés</p>

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Potage vermicelle (1) Steak haché (1-6-9) Gnocchis (1-6-7-10) Haricots verts (7)  Crème caramel (7)	1 Potage tomate (1-7) / Tomate Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Cake (1-3-7-8)	2	3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7) Fruit 	4 Crème de potiron (1-7) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7)  Yaourt fruits rouges (7) 
7 Crème de courgettes Boursin (1-7) Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Riz  Crème vanille (7)	8 Potage Dubarry (1-7) / Concombre Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Muffin (1-3-6-7) 	9	10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P)  Fruit 	11 Potage carotte & navet (1-7) Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9)  Yaourt fruits exotiques (7)
14 Crème de brocolis (1-7) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7)  Petit Suisse (7)	15 Potage aux 8 légumes (1-7) / Céleri (3-7-10) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P)  Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)	16	17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14)  Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes sautées Fruit	18 Potage Parisien (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9) Glace (7) 
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1 Congés

Vacance France & Belgique









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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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

Octobre 2024 - Belgique (avec frites)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Potage vermicelle (1) Steak haché (1-6-9) Frites Haricots verts (7)  Crème caramel (7)	1 Potage tomate (1-7) / Tomate Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Cake (1-3-7-8)	2	3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7)  Fruit	4 Crème de potiron (1-7) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Yaourt fruits rouges (7) 
7 Crème de courgettes Boursin (1-7) Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Frites Crème vanille (7)	8 Potage Dubarry (1-7) / Concombre Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12)  Gruyère (7) Muffin (1-3-6-7)	9	10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P) Fruit	11 Potage carotte & navet (1-7) Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9)  Yaourt fruits exotiques (7)
14 Crème de brocolis (1-7) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) Petit Suisse (7)	15 Potage aux 8 légumes (1-7) / Céleri (3-7-10) Choucroute Purée (3-7)  Knack (1-7-9-P) Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)	16	17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14)  Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes frites Fruit	18 Potage Parisien (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9)  Glace (7)
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1 Congés












Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

Octobre 2024 - Belgique (sans dessert)



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>30 Potage vermicelle (1)</p> <p>Steak haché (1-6-9) Gnocchis (1-6-7-10) Haricots verts (7)</p> 	<p>1 Potage tomate (1-7) / Tomate</p> <p>Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7)</p>	<p>2</p>	<p>3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7)</p> <p>Gruyère (7)</p> 	<p>4 Crème de potiron (1-7)</p> <p>Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7)</p> 
<p>7 Crème de courgettes Boursin (1-7)</p> <p>Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Riz</p> 	<p>8 Potage Dubarry (1-7) / Concombre</p> <p>Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7)</p> 	<p>9</p>	<p>10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6)</p> <p>Pot au feu (9-10-P)</p> 	<p>11 Potage carotte & navet (1-7)</p> <p>Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9)</p> 
<p>14 Crème de brocolis (1-7)</p> <p>Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7)</p> 	<p>15 Potage aux 8 légumes (1-7) / Céleri (3-7-10)</p> <p>Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P)</p> 	<p>16</p>	<p>17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14)</p> <p>Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes sautées</p> 	<p>18 Potage Parisien (1-7)</p> <p>Lasagne (1-3-6-7-9)</p> 
<p>21</p>	<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>
<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>	<p>31</p>	<p>1 Congés</p>

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Potage vermicelle (1) Steak haché (1-6-9) Frites Haricots verts (7) Crème caramel (7)	1 Potage tomate (1-7) Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Cake (1-3-7-8)	2 Potage du jour (1-7) Carbonnade de porc aux légumes (1-7-9-10-P) Épeautre (1-7) Salade de fruits	3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7) Fruit 	4 Crème de potiron (1-7) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Yaourt fruits rouges (7)
7 Crème de courgettes Boursin (1-7) Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Frites Crème vanille (7)	8 Potage Dubarry (1-7) Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Muffin (1-3-6-7) 	9 Potage du jour (1-7) Pizza fromage (3-7) Poire belle-Hélène (1-3-7) 	10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P) Fruit 	11 Potage carotte & navet (1-7) Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9) Yaourt fruits exotiques (7)
14 Crème de brocolis (1-7) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) Petit Suisse (7)	15 Potage aux 8 légumes (1-7) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P) Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)	16 Potage du jour (1-7) Filet de poisson meunière (1-4-7-10) Riz Gratin de poireaux (1-7) Compote de pommes (7)	17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14) Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Pommes frites Fruit 	18 Potage Parisien (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9) Glace (7)
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1
Congés				

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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

Octobre 2024 - Belgique Pierrard Virton

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Entrée du jour Steak haché (1-6-9) Frites Haricots verts (7) Buffet de desserts Soir :	1 Entrée du jour Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Buffet de desserts Soir :	2 Entrée du jour Carbonnade de porc aux légumes (1-7-9-10-P) Épeautre (1-7) Buffet de desserts Soir :	3 Entrée du jour Buffet de pâtes (1-7-P) Gruyère (7) Buffet de desserts Soir :	4 Entrée du jour Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Buffet de desserts Soir :
7 Entrée du jour Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Frites Buffet de desserts Soir :	8 Entrée du jour Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Buffet de desserts Soir : Hamburger / Cheeseburger	9 Entrée du jour Boulette sauce tomate (3-7) Potatoes Salade Buffet de desserts Soir :	10 Entrée du jour Pot au feu (9-10-P) Buffet de desserts Soir : Pizza royale	11 Entrée du jour Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9) Buffet de desserts
14 Entrée du jour Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) Buffet de desserts Soir : Pâtes au gratin	15 Entrée du jour Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P) Buffet de desserts Soir :	16 Entrée du jour Filet de poisson meunière (1-4-7-10) Riz Gratin de poireaux (1-7) Buffet de desserts Soir :	17 Entrée du jour Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Frites Buffet de desserts Soir :	18 Entrée du jour Lasagne (1-3-6-7-9) Buffet de desserts
21 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	22 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	23 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	24 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	25 Entrée du jour Buffet de desserts
28 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	29 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	30 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	31 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :	1 Entrée du jour Buffet de desserts Soir :

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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

Octobre 2024 - Belgique IMMA AThus



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Potage vermicelle (1) Steak haché (1-6-9) Frites Haricots verts (7) Crème caramel (7)	1 Potage tomate (1-7) Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Cake (1-3-7-8)	2	3 Potage Conti (7) Croisillon Dubarry (1-3-7) Pâtes « Primavera » (1-7) Gruyère (7) Fruit	4 Crème de potiron (1-7) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Yaourt fruits rouges (7)
7 Crème de courgettes Boursin (1-7) Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Frites Crème vanille (7)	8 Potage Dubarry (1-7) Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Muffin (1-3-6-7)	9	10 Potage carotte (1-7) Samossa poulet (1-6) Pot au feu (9-10-P) Fruit	11 Potage carotte & navet (1-7) Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9) Yaourt fruits exotiques (7)
14 Crème de brocolis (1-7) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) Petit Suisse (7)	15 Potage aux 8 légumes (1-7) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P) Tarte pommes & rhubarbe (1-3-7)	16	17 Potage minestrone (1) Calamar, Sc tartare (1-3-4-7-14) Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Frites Fruit	18 Potage Parisien (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9) Glace (7)
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1 Congés

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 Potage du jour (1-7) Steak haché (1-6-9) Frites Haricots verts (7) Buffet de desserts	1 Potage du jour (1-7) Rôti façon Orloff (1-7-10-P) Duo de carottes (7) Pommes de terre persillées (7) Buffet de desserts	2	3 Potage du jour (1-7) Buffet de pâtes (1-7-P) Gruyère (7) Buffet de desserts	4 Potage du jour (1-7) Saucisse de volaille (1-3-7-10) Gratin de pommes de terre et courgettes (1-3-7) Buffet de desserts
7 Potage du jour (1-7) Emincé de volaille, Sauce poulettes champignons (1-7) Frites Buffet de desserts	8 Potage du jour (1-7) Tagliatelles aux deux saumons (1-3-4-7-12) Gruyère (7) Buffet de desserts	9	10 Potage du jour (1-7) Pot au feu (9-10-P) Buffet de desserts	11 Potage du jour (1-7) Moussaka agneau et bœuf (1-3-7-9) Buffet de desserts
14 Potage du jour (1-7) Chausson de volaille (1-6-7) Pâtes (1-3) Petit pois, carottes (7) Buffet de desserts	15 Potage du jour (1-7) Choucroute Purée (3-7) Knack (1-7-9-P) Buffet de desserts	16	17 Potage du jour (1-7) Jambon braisé (P) Sauce champignons (1-7-10) Frites Buffet de desserts	18 Potage du jour (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9) Buffet de desserts
21	22	23	24	25
28	29	30	31	1 Congés

Vacance France & Belgique

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

P : Menu avec présence de viande de porc.

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