

Menus Mars 2022




07/03:
Animation P6

07/03:
Maternelles:
Musée des
Celtés!

10/03:
Journée au
secondaire P5/6

V 11/03:
Journée pyjama!

15/03:
Animation P6

| | REPAS | DESSERTS | ALLERGÈNES |
|--|--|------------------------------|------------|
| L 07-03 | Tagliatelles au saumon | Fruit : orange | 1-4-7-9 |
| M 08-03 | Assortiment de viandes Couscous | Biscuit | 1-3-7 |
| J 10-03 | Boudin blanc Compote P.de t. | Tiramisu chocolat | 1-3-7-9 |
| V 11-03  | Rosbif Frites Salade | Fruit : poire | 5-9 |
| L 14-03 | Spaghettis "bolognaise" | Fruit: pomme | 1-9 |
| M 15-03 | Sautés de porc Riz Sauce aux échalotes | Crumble | 1-3-7-9 |
| J 17-03 | Filets de dinde Blé Sauce "hawaïenne" | Fruit | 1-9 |
| V 18-03 | Poisson Purée Petits légumes | Moelleux au chocolat | 1-3-4-9 |
| L 21-03 | Buffet de pâtes | Fruit : pomme | 1-9 |
| M 22-03 | Saucisses Salade P.de t. | Biscuit | 1-3-7 |
| J 24-03 | Boulettes Sauce tomate Risotto | Semoule aux fruits rouges | 1-3-7-9 |
| V 25-03 | Cuisses de poulet Frites Sauce provençale | Macédoine de fruits | 5-9 |
| L 28-03 | Blanquette de veau Sauce champignons Macaronis | Fruit: kiwi | 1-9 |
| M 29-03 | Médallions de porc Purée Pois et carottes | Biscuit | 1-3-7-8-9 |
| J 31-03 | Gyros Riz | Crème vanille | 1-7-9 |

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes: 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.