














Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Potage <b>céleri vert</b> <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail <i>Céleri</i>	Potage tomates coriandre <i>Céleri</i>	Potage <b>courgettes basilic</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>
Chili con carne de bœuf Riz <i>Céleri</i>	 Filet de Lieu noir au safran Purée aux <b>poireaux</b> <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	Rôti de dinde aux fines herbes <b>Chou-fleur</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri, lait, soja, œufs</i>	 Pâtes aux légumes et légumineuses Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait</i>	Cuissot de volaille à la moutarde douce <b>Crudités</b> de saison Pommes nature <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, œufs</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Crème chocolat <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>	Potage pois chiches <i>Céleri</i>	Potage <b>cerfeuil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>chou-fleur</b> <i>Céleri</i>	<i>Le commerce équitable</i> <i>Céleri</i>
Filet de poulet <b>Haricots</b> à la provençale Purée persillée <i>Céleri, lait, gluten</i>	 Pâtes Filet de saumon Coulis de <b>brocolis</b> <i>Gluten, céleri, soja, poisson, lait</i>	Rosbif <b>Crudités</b> de saison et dressing maison Pommes persillées <i>Gluten, œufs, moutarde, céleri</i>	 Boulettes végétariennes à la liégeoise ( <b>champignons</b> ) Semoule <i>Gluten, céleri, moutarde, lait, soja</i>	Potage tomates-bananes Curry de volaille au lait de coco et <b>carottes</b> Quinoa <i>Céleri, gluten, lait</i>
Crème vanille <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Yaourt <i>Lait</i>	Biscuit équitable <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage <b>brocolis</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>carottes</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>fenouil</b> <i>Céleri</i>	Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>	Potage St Germain <i>Céleri</i>
 Saucisse / burger de volaille Compote de <b>pommes</b> Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki <b>Crudités</b> de saison et dressing maison Purée nature <i>Poisson, gluten, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	Blanquette de veau aux <b>carottes</b> Boulgour <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>	 Pâtes Bolognaise de Quorn Fromage râpé <i>Gluten, céleri, lait, œufs</i>	Filet de poulet sauce à l'orange <b>Haricots</b> à l'échalote Pommes persillées <i>Gluten, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Riz au lait <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage Andalou <i>Céleri</i>	Potage cresson <i>Céleri</i>	<i>Halloween</i> <i>Céleri</i> 
Vol au vent <b>Champignons</b> Riz <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de Cabillaud sauce aux olives Purée aux <b>épinards</b> <i>Poisson, soja, céleri, gluten, lait</i>	 Rôti de porc / Filet de poulet <b>Petits pois</b> à la française Pommes persillées <i>Gluten, céleri, soja, lait</i>	 Couscous de légumes du chef <i>Gluten, céleri</i>	Potage de l'ogre (courgettes) Pâtes vivantes au coulis de <b>citrouille</b> maléfique et yeux de grenouille (mini boulettes de volaille) <i>Gluten, céleri, lait, moutarde</i>
Yaourt <i>Lait</i>	<b>Fruit de saison</b>	Liégeois <i>Lait</i>	Compote de pomme	Biscuit ensorcelé <i>Gluten, lait, œufs, fruits à coque</i>


### Congé d'automne




**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées, huile d'olive.  
Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin, et peuvent provenir de l'agriculture en conversion biologique.

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE

 : Plat contenant de la viande de porc

 : Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon

 : Plat végétarien

