


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/08/2024 <b>POTAGE CRESSON</b> Gluten, lait, céleri <b>VOL AU VENT</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b>  Gluten, œufs, soja, lait, cèleri <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	27/08/2024 <b>POTAGE PARMENTIER</b> Gluten, lait, céleri <b>BURGER VEGETARIENNE</b> <b>SAUCE DIABLE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>CAROTTES PARISIENNE</b>  Gluten, œufs, soja, cèleri, lait, moutarde <b>FRUIT</b>	28/08/2024 <b>POTAGE BRUNOISE</b> Gluten, céleri <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>COURGETTES ITALIENNE</b>  Gluten, œuf, soja, cèleri, lait <b>FRUIT</b>	29/08/2024 <b>POTAGE JARDINIERE</b> Gluten, céleri <b>FARFALLE</b> <b>SAUCE CREME AUX LEGUMES</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Gluten, œuf, soja, lait, cèleri <b>PUDDING CHOCOLAT</b> Lait	30/08/2024 <b>POTAGE TOMATES</b> Gluten, lait, céleri <b>PLANCHETTE DE COLIN POCHE</b> <b>SAUCE ESTRAGON</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>POIREAUX AU BEURRE</b> <i>Alternative : ESCALOPE DE DINDE</i> Gluten, œufs, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde <b>FRUIT</b>
02/09/2024 <b>POTAGE ASPERGES</b> Gluten, lait, céleri <b>EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY</b> <b>RIZ AUX PETITS LEGUMES</b>  Gluten, œufs, soja, cèleri, lait <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	03/09/2024 <b>POTAGE CAROTTES</b> Gluten, céleri <b>SAUCISSE VEGETARIENNE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>PETITS POIS AUX OIGNONS</b>  Gluten, œufs, soja, cèleri, lait <b>FRUIT</b>	04/09/2024 <b>POTAGE PANAIS</b> Gluten, lait, céleri <b>GOULASH HONGROISE</b> <b>EBLY BIO</b>  Gluten, œufs, soja, cèleri, lait <b>FRUIT</b>	05/09/2024 <b>POTAGE MARAICHER</b> Gluten, céleri <b>CORNETTES</b> <b>SAUCE PUTTANESCA</b>  <b>FROMAGE RÂPE</b> Gluten, œufs, lait, cèleri <b>PUDDING VANILLE</b> Lait	06/09/2024 <b>POTAGE OIGNONS</b> Gluten, céleri <b>POISSON MEUNIÈRE</b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>POELLE DE LEGUMES</b> <i>Alternative : BURGER VEGETARIENNE</i> Gluten, œufs, poisson, lait, céleri, moutarde <b>FRUIT</b>
09/09/2024 <b>POTAGE CHAMPIGNONS</b> Gluten, lait, céleri <b>SAUTE DE POULET</b> <b>SAUCE DEMI -GLACE</b> <b>POTEE AUX CAROTTES BIO</b>  Gluten, œufs, soja, lait, cèleri <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	10/09/2024 <b>POTAGE POIREAUX</b> Gluten, lait, céleri <b>BOULETTES LENTILLES</b> <b>SAUCE TOMATE AUX LEGUMES</b> <b>PÂTES GRECQUE BIO</b> Gluten, œuf, soja, lait, cèleri <b>FRUIT</b>	11/09/2024 <b>BOUILLON</b> Gluten, œufs, céleri <b>CHIPOLATTA DE VOLAILLE</b> <b>JUS VIANDE</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>  Gluten, œuf, soja, lait, cèleri, <b>FRUIT</b>	12/09/2024 <b>POTAGE VERT PRE</b> Gluten, céleri <b>PENNE</b> <b>SAUCE FROMAGE LENTILLES</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Gluten, œufs, lait, cèleri <b>YAOURT FRUIT</b> Lait	13/09/2024 <b>POTAGE PORTUGAISE</b> Gluten, lait, céleri <b>CASSOULET DE POISSONS</b> <b>RIZ BIO</b> <i>Alternative : WATERZOOI GANTOISE</i> Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde <b>FRUIT</b>
16/09/2024 <b>POTAGE POIS</b> Gluten, céleri <b>RÔTI DE DINDE</b> <b>JUS DE CUISSON</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>CHOUX BLANC A LA CREME</b>  Gluten, œuf, soja, lait, cèleri, moutarde <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	17/09/2024 <b>POTAGE NAVETS</b> Gluten, lait, céleri <b>BURGER LEGUMES</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>HARICOTS PROVENCALE</b>  Gluten, œuf, soja, lait, cèleri, moutarde <b>FRUIT</b>	18/09/2024 <b>MINISTRONE</b> Gluten, œufs, céleri <b>BLANQUETTE DE POULET A L 'ANCIENNE</b> <b>RIZ BIO</b>  Gluten, soja, lait, cèleri, moutarde <b>FRUIT</b>	19/09/2024 <b>POTAGE CELERI RAVES</b> Gluten, lait, céleri <b>PÂTES MILANAISE</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Gluten, œufs, lait, cèleri <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Lait	20/09/2024 <b>POTAGE TOMATES</b> Gluten, lait, céleri <b>POISSON PANE</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>STOEMP AUX EPINARDS</b> <i>Alternative : CROQ'OEUF</i> Poisson, œuf, soja, arachide, lait, cèleri, moutarde <b>FRUIT</b>
23/09/2024 <b>POTAGE COURGETTES</b> Gluten, lait, céleri <b>ESCALOPE DE DINDE</b> <b>SCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>DUO DES CAROTTES BIO</b>  Gluten, soja, lait céleri, moutarde <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	24/09/2024 <b>POTAGE CHOUX-FLEUR</b> Gluten, lait, céleri <b>BOULETTES VEGETARIENNE</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>RATATOUILLE, POIS CHICHES</b>  Gluten, œuf, cèleri, <b>FRUIT</b>	25/09/2024 <b>POTAGE JULIENNE</b> Gluten, céleri <b>STEAK SUISSE</b> <b>KETCHUP</b> <b>SALADE LIEGEOISE</b>  Gluten, œuf, soja, lait, cèleri <b>FRUIT</b>	26/09/2024 <b>POTAGE CRESSON</b> Gluten, lait, céleri <b>SPAGHETTI</b> <b>SCE BOLOGNAISE AU QOURN</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Gluten, œufs, soja, lait, cèleri <b>FLAN CARAMEL</b> Lait	27/09/2024 <b>Fête de la communauté française</b> 

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.



PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2024




**École Sainte-Alène**  
Une place pour chaque graine

**SAINT -ALENE**

**La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement**

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

**LEGUMES DE SAISON :**

Asperge, bette, betterave rouge, brocoli, carotte, champignon, chicorée, chou-fleur, chou-rave,  
Concombre, courgette, épinard, fenouil, navet, petit pois, poireau, pommes de terre, salade

Pommes et poires : origine Belge pendant la période de septembre au juin