

PROPOSITION MENU MAI 2019 ECOLES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 18	29/04/2019	30/04/2019	01/05/2019	02/05/2019	03/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	VELOUTE TOMATES – POTIRONS (1-7-9) RÔTI DE DINDE (1-3-5-7-9-10) SAUCE VIANDE (1-9) <u>POMMES NATURE</u> LEGUMES D'ÉTÉ* (1-9) FRUITS	POTAGE EPINARDS (1-9) BOULETTE DE VEAU (1-3-5-7-9) PÂTES GRECQUE (1) RATATOUILLES* (1-9) PUDDING CHOCOLAT (7)	Fête du 1^{er} mai 	POTAGE CHAMPIGNONS (1-7-9) SAUCISSE DE VOLAILLE 1-3-5-7-9) SAUCE VIANDE (1-9) <u>POMME NATURE</u> COMPOTE DE POMMES BISCUIT (1-3-7-8)	POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE POISSON (4) SAUCE NANTUE (1-2-4-7-9) PUREE (3-7) EPINARDS (1-7) POMME
ALTERNATIVE				PATES CARBONARA (1-3-7-9)	FILET DE POULET (9)
Semaine 19	06/05/2019 	07/05/2019	08/05/2019	09/05/2019	10/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE BROCOLI (1-7-9) RÔTI DE PORC SAUCE BLACKWELL (1-7-9-10) PUREE POMMES DE TERRE (3-7) HARICOTS FRUIT	<u>POTAGE CHOU-FLEUR</u> (1-7-9) HAMBURGER DE BŒUF (1-3-5-7-9) EBLY COURGETTES TOMATEES DANETTE CHOCOLAT	POTAGE JULIENNE (1-9) CUISSÉ DE POULET (9) SAUCE CHAMPIGNONS (1-7-9) PUREE POMMES DE TERRE (3-7) SALADE DRESSING (9-10) FRUIT	<u>POTAGE PANAI</u> S (1-7) SPAGHETTI BOLOGNAISE (1-3-9) (Bœuf) FROMAGE RÂPE (7) BISCUIT (1-3-7-8)	POTAGE POIS (1-9) POISSON PANE (1-3-4-5-7) SAUCE TARTARE (9-10) <u>POMMES NATURE</u> CAROTTES AU MIEL POIRE
ALTERNATIVE	Filet de poulet				Escalope viennoise (1-3-5-7-9)
Semaine 20	13/05/2019	14/05/2019 	15/05/2019	16/05/2019	17/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE CHAMPIGNONS (1-7-9) FILET DE POULET BRAISÉE (9) PUREE POMMES DE TERRE <u>CHOU-FLEUR</u> A LA CREME (1-7) FRUIT	POTAGE TOMATES (1-9) CHIPOLATA (1-3-5-7-9) <u>POMMES NATURE</u> POËLÉE DE LEGUMES* (1-7-9) YAOURT SUCRE (7)	POTAGE PARMENTIER (1-7-9) EMINCE DE BŒUF SAUCE AU RAISINS (1-9) POMMES PAILLISSON (1-3-7-9) FRUIT	POTAGE OIGNONS (1-9) PAIN DE VOLAILLE (1-3-5-7-9) SAUCE DEMI-GLACE (1-9) <u>POMMES NATURE</u> CHOUX ROUGE AUX POMMES (1) BISCUIT (1-3-8-7)	POTAGE MARAICHER (1-9) WATERZOOI DE POISSON (1-4-7-9)  (Petits légumes) RIZ POMME
ALTERNATIVE		Chipolata de veau (1-3-5-7-9)		Macaroni fromage (1-3-7-9)	Waterzooi Gantoise (1-7-9)
Semaine 21	20/05/2019	21/05/2019	22/05/2019 	23/05/2019	24/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	<u>POTAGE ASPERGES</u> (1-7-9) RÔTI DE DINDE (5-7) SAUCE STROGANOFF (1-7-9) <u>POMMES NATURE</u> PETITS POIS (1) FRUIT	<u>POTAGE POIREAUX</u> (1-7-9) <u>KEFTAS DE VOLAILLE</u> (1-3-5-7-9) <u>SEMOULE</u> (1) <u>LEGUMES COUSCOUS*</u> (1-9) DANETTE CHOCOLAT (7)	MINISTRONE (1-3-9) ESCALOPE DE DINDE (5-7) POMMES TEX MEX (9) CAROTTES RÂPES FRUIT	POTAGE VERT PRE (1-9) PENNE PRIMAVERA (1-3-9) FROMAGE RÂPE (7) BISCUIT (1-3-8-7)	POTAGE TOMATES - POTIRON (1-7-9) POISSON PANE (1-3-4-5-7) KETCHUP (9-10) PUREE POMMES DE TERRE (3-7) HARICOTS JAUNE POIRE
ALTERNATIVE					Boulettes végétarienne (1-3-7-9)
Semaine 22	27/05/2019 	28/05/2019	29/05/2019	ASCENSION 30/05/2019	31/05/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE COURGETTES (1-7-9) JAMBON A LA BROCHE (5-7) SAUCE GRAINS DE MOUTARDE (1-7-9) PUREE POMMES DE TERRE (3-7) BROCOLI FRUIT	POTAGE CAROTTES (1-9) EMINCE DE POULET SAUCE CURRY (1-7-9) RIZ AUX LEGUMES (9) ANANAS FLAN (7)	<u>POTAGE CERFEUIL</u> (1-9) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (1-5-7-9) POMMES SAUTEES SALADE DE TOMATES FRUIT		POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE HOCKI (4) SAUCE BEURRE CITRONNEE (1-3-7-9) <u>POMMES NATURE</u> EPINARDS (1) BISCUIT
ALTERNATIVE	Rôti de dinde (5-7)				Paupiette de veau (1-3-5-7-9)



PROPOSITION MENU MAI 2019 ECOLES

Légume à découvrir : choux-fleurs



viande de porc

Végétarienne

plat régionale

menu de fête

poissons avec label MSC



Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

FRUITS :

LEGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

*Légumes ratatouille : aubergines courgettes, oignons, tomates poivrons, rouge et vert

* Poêlée de légumes : Céleri -raves, haricots, pois, carottes, mais

* Légumes d'été : choux-fleurs, haricots, pois, carottes,

Le kefta est une préparation à base de viande hachée – généralement du bœuf ou d'agneau - et d'épices et/ou des oignons, de forme ovoïde que l'on sert au Maghreb, au Machrek, dans les Balkans, l'Arménie, la Turquie, le Caucase dans le sous-continent indien et dans certains autres pays du Moyen-Orient, comme le Liban.