

Menus Novembre 2019



	REPAS	DESSERT	ALLERGENES
L 04-11	Macaronis Jambon et brocolis Sauce blanche	Fruit	1-7-9
M 05-11	Cordon bleu Blé Carottes râpées	Mousse au chocolat	1-3-7-9
J 07-11	Carbonades de bœuf Purée Haricots	Fruit	1-3-8-9
V 08-11	Pêches au thon Frites Salade	Biscuit	1-3-4-5-9
L 11-11	////////////////////	////////////////////	////////////////////
M 12-11	Rôti Orloff Salade de choux chinois P.de t.	Gâteau aux pommes	1-3-7-9
J 14-11	Boulettes Macaronis sauce tomate	Fruit	1-9
V 15-11	Omelette aux lardons Purée Concombres	Biscuit	1-3-7-8-9
L 18-11	Quiche jambon et saumon Salade	Fruit	1-3-7-9
M 19-11	"Oiseaux sans tête" Riz Haricots	Cake marbré	1-3-7-9
J 21-11	Couscous	Fruit	1-3-9
V 22-11	Poisson Frites Salade	Biscuit	1-3-4-5-7-9
L 25-11	Spaghettis "bolognaise"	Tarte aux fruits	1-3-7-9
M 26-11	Rôti de bœuf Sauce brune Potée de p.de t. Chou frisé	Crème	1-7-9
J 28-11	Pilons de poulet Blé Sauce champignons	Fruit	1-9-11
V 29-11	Blanquette de veau Dés de p.de t. Salade	Bavarois fraise	1-3-7-9

04/11: 16h
Relais Sacré au
Monument aux
morts.

05/11:
16h-18h30
réunion de
parents
Distribution des
lasagnes!

08/11:
Journée
prévention au
harcèlement....
pas de piscine
P5/6:

20/11:
Les maternelles en
forêt!

28/11:
P5/6: Bibliothèque
de Libramont

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.