




# Menus Octobre 2024



		REPAS	DESSERT	ALLERGENES
03/10 Semaine passation évaluations externes P3 P5	M 01-10	Vol au vent Riz	Fruit: pommes	3-7-9
	J 03-10	Carbonades de porc P.de t. « grenailles » Pois et carottes	Tiramisu	1-3-7-9
04/10 Journée pédagogique	V 04-10	////////////////////	////////////////////	////////////////////
	L 07-10	Steaks hachés P.de t. « natures » Carottes râpées	Fruit: poire	3-9
08/10 Libramont Journée sportive P5/6	M 08-10	Brochettes de dinde Frites Salade de tomates	Biscuit	3-5-9
	J 10-10	Gratin de poissons	Fruit: clémentine	1-3-4-7-9
11/10 Blind test d'Halloween	V 11-10	Assortiment de viandes Macaronis Sauce tomate	Chocolat 	1-7-9 
14/10 Piscine M3	L 14-10	Pitas Chou blanc Viande de poulet	Fruit: banane	1-7-9
15/10 Maternelles en forêt 	M 15-10	Rôti de bœuf Blé Concombres	Gâteau aux pommes	1-3-7-9
	J 17-10	Œufs durs Purée Epinards	Fruit: raisins	3-7-9
Bulletin 1	V 18-10	Lasagne bolognaise Baguette	Glace	1-3-7-9

Congé  
d'automne

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.