

# MENU MAI - VILLAGE

LUN. 29/04

MAR. 30/04

JEU. 02/05

VEN. 03/05



Vacances de



LUN. 06/05

MAR. 07/05

JEU. 09/05

VEN. 10/05

PRINTEMPS



LUN. 13/05

MAR. 14/05

JEU. 16/05

VEN. 17/05

Potage tomates

Potage oignons

Potage aux brocolis

Potage aux carottes

Émincé de porc à la forestière  
(champignons, oignons) (1)  
Pommes de terre

Sauté de poulet à la florentine (1,  
3, 7, 9, 10)  
Salade d'épinards et oignons  
rouges  
Blé (1)

Boulettes à la liégeoise  
Petits pois et carottes  
Pommes de terre

Plie panée crevettes-brocoli (1, 2, 7)  
Brocoli  
Purée (7)

Pastel de nata (1, 3, 7)



Yaourt (7)

Tartelette abricot (1, 7, 8)



Kiwi



LUN. 20/05

MAR. 21/05

JEU. 23/05

VEN. 24/05

Lundi de  
Pentecôte

Potage choux-fleurs

Potage cresson

Potage aux légumes verts

Émincé de volaille  
Sauce curry à l'ananas  
Riz

Escalope de dinde panée (1)  
Sauce tomate  
Carottes  
Pâtes

Pennes complètes aux dés de  
volaille, carottes, brocoli,  
champignons et asperges  
vertes (1, 7, 9)

Crème chocolat (7)



Prince pocket (1, 6, 7)

Banane



LUN. 27/05

MAR. 28/05

JEU. 30/05

VEN. 31/05

Potage asperges

Potage courgette

Potage andalou (tomates, poivrons)

Potage épinards

Filet de poulet à l'estragon (1, 7)  
Haricots verts échalotes  
Grenailles

Boudin blanc  
Compote  
Purée (7)

Carbonnades à la flamande  
Bourgeoise de légumes (carottes,  
bacon, oignons grelots)  
Pommes de terre

Fishstick (1, 4)  
Riz sauté aux légumes  
Sauce tartare (3, 9, 10)

Donuts fourré (1, 3, 6)



Pomme



Yaourt (7)

Orange



Repas conçus avec certains produits locaux



Repas contenant du porc

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait (Lactose)



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Anhydride sulfureux et sulfites



13. Lupin



14. Mollusques