

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici repartis pour une nouvelle année scolaire, aussi bien pour les enfants que pour moi-même qui vous fournis les repas et sandwiches.

Bonne nouvelle, les prix restent inchangés.

Au chapitre des nouveautés, nous avons beaucoup de choses :

- Suppression des barquettes aluminium et PET au profit de récipients en inox réutilisable.
- Mise à disposition de rapiers recyclables pour les repas non consommés.
- Viandes strictement d'origine belge
- Majorité de légumes frais, dont une part venant de circuits courts
- Pomme de terre d'origine belge
- Chaque mois un plat végétarien composé de protéines végétales et de légumes (commande 1 semaine à l'avance) Nous consulter pour connaître ce menu

En outre l'afscia nous avons suivis les toutes dernières recommandations de l'afscia à savoir :

- Autocontrôle possible maintenant avec notre fichier d'entrée et de sortie des marchandises.
- Indication des allergènes pour chaque menu

Je vous informe que tous les repas que je livre dans l'école que fréquente votre enfant sont préparés avec des produits frais mais sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes tels que :

- Gluten ;**G**
- Crustacés ;**Cr**
- Œufs ;**O**
- Poissons ;**P**
- Arachides ;**A**
- Soja ;**S**
- Lait ;**L**
- Fruits à coque ;**FC**
- Céleri ;**C**
- Moutarde ;**M**
- Sésame ;**Se**
- Sulfites ;**Su**
- Lupin ;**Lu**
- Mollusques.**Mo**

Vous trouverez correspondant à chaque menu les initiales des allergènes qu'il contient

Si votre enfant présente une quelconque allergie à un ou plusieurs de ces produits, je vous invite à prendre contact directement avec moi afin de déterminer, ensemble, des alternatives.

Luc DELVAUX,
Traiteur

Tarifs

Potage:

- 0,50 euro en primaire
- 0,30 euro en maternelle

Repas chaud (hors potage)

- 3,20 euros en primaire
- 2,50 euros en maternelle

Sandwiches

- 1,80 euros (en primaire ET maternelle)
 - Jambon: du véritable jambon à l'os
 - Fromage: un délicieux gouda jeune
 - Salade de thon: préparation maison avec une véritable tartare
 - Dagobert: alliance du jambon et du fromage sur un lit de mayonnaise

Menu du mois de septembre 2019

Lundi 02	Potage au cerfeuil-Emincé de volaille façon bouchée reine, riz pilaw	C, L
Mardi 03	Soupe verte-Saucisses de campagne, compote, purée	L
Jeudi 05	Potage aux brocolis-Pennes aux lardons, petits pois et tomates crème	L
Vendredi 06	Soupe aux tomates- Médaillon de filet de plie sauce vin blanc, haricots, pommes natures	Mo, L, P
Lundi 09	Soupe au chou-fleur-Escalope croquante, épinards et gratin dauphinois	G, L
Mardi 10	Crème courgettes et fines herbes-Sauté de porc aux légumes aigre doux, riz pilaw	L, S
Jeudi 12	Soupe au cresson-Pennes lardons et poêlée de légumes aux herbes du jardin	A
Vendredi 13	Soupe cultivateur-Fish stick, salade mixte, purée	G, L, P
Lundi 16	Soupe aux oignons-Sauté de poulet à l'indienne, ebly	L
Mardi 17	Minestrone-Jambon grillé, carottes aux échalotes, pommes persillées	L
Jeudi 19	Potage aux carottes-Pennes bolognese	
Vendredi 20	Potage épinard pomme de terre-Filet de perche dugléré, salade pommes natures	Mo, L, P
Lundi 23	Soupe aux poireaux-Cuisse de poulet, compote, purée	L
Mardi 24	Velouté aux tomates et courgette-Sauté de porc orloff, petits pois, pommes rissolées	L
Jeudi 26	Soupe poireaux et céleri-Pennes carbonara	C, L
Vendredi 27	Potage aux petits pois et oignons-Médaille de plie aux petits légumes, riz	Mo, L, P

Menu du mois d'octobre 2019

Lundi 31	Potage tomate et poivron aux fines herbes- Escalope cordon bleu, épinards, purée	A, L, C
Mardi 01	Velouté chou-fleur et brocolis-Filet de porc braisé, petits pois et carottes, pommes nature	C
Jeudi 03	Soupe aux potirons et aux carottes-Pennes bolognese	FC, C
Vendredi 04	Soupe verte au cresson et au riz-Fish stick, salade de tomates, purée	L, Mo, P
Lundi 07	Soupe aux oignons et au fenouil-Emincé de poulet ananas coco, riz basmati	A, FC
Mardi 08	Gros bouillon aux légumes-Pain de viande, Haricots blancs aux tomates	C, L, G
Jeudi 10	Velouté cerfeuil et volaille-Pennes aux tomates, jambon et fromage	L, C
Vendredi 11	Crème courgette poireaux-Filet de perche béarnaise, haricots au beurre, gratin dauphinois	Mo, P, L
Lundi 14	Soupe parmentière aux épinards et au céleri- Poulet marinée, salade mixte, galette de pomme de terre	C, L
Mardi 15	Soupe au cresson-Carré de porc à la moutarde, carottes persillées, purée	M, L
Jeudi 17	Potage saint-germain-Pennes carbonara	L
Vendredi 18	Minestrone-Filet de plie aux tomates, riz pilaw	Mo, P
Lundi 21	Crème au cerfeuil-Poulet à l'indienne, ebly	C, L
Mardi 22	Soupe cultivateur-Boulet liégeoise, pois et carottes, purée	G, L, C
Jeudi 24	Soupe brocolis et chou blanc au curry-Pennes à la provencale	C
Vendredi 25	Minestrone-Cassolette de poisson florentine, riz	Mo, P, L

Menu du mois de novembre 2019

Lundi 04	Potage céleri et poireaux-Sauté de volaille aux légumes, riz pilaw	C, S
Mardi 05	Velouté chou-fleur et brocolis-Steack ardennaise, épinards, purée	L, C
Jeudi 07	Potage aux courgettes et laitue-Pennes bolognese	C, L
Vendredi 08	Soupe aux oignons et croutons-Fish stick, salade, pommes persillées	G, Mo, P
Mardi 12	Velouté aux petits pois et lardons-Etuvée aux carottes, lard grillé	C
Jeudi 14	Crème tomates et poivrons-Pennes carbonara	L, C
Vendredi 15	Soupe cultivateur-Médaille de plie aux aromates, légumes du wok, ébly	C, S, P
Lundi 18	Potage vert pré-Emincé de volaille aux champignons, salade, purée	L, C
Mardi 19	Potage saint germain-Couscous, chipolata	C
Jeudi 21	Soupe aux choux-Tortellinis aux petits légumes	C, L
Vendredi 22	Minestrone-Filet de perche au curry, riz aux légumes	P, L, C

Menu du mois de décembre 2019

Lundi 25	Velouté oignon et fenouil-Cuisse de poulet rotie, compote, purée	L, C,
Mardi 26	Soupe verte-Potée au chou, saucisse	C,
Jeudi 28	Soupe au cerfeuil-Pennes à la romaine	C, L
Vendredi 29	Velouté tomates potiron-Fish stick, salade, purée	C, G,
Lundi 02	Velouté carottes ciboulette-Escalope croustillante, épinards, gratin	L,
Mardi 03	Potage aux poireaux – Salade liégeoise, pain de viande	C
Jeudi 05	Potage aux oignons et céleri-Pâtes jambon crème	C, L
Vendredi 06	Velouté aux poivrons-Filet de plie mousseline, salade mixte, purée	P, L, Mo
Lundi 09	Soupe cultivateur-Poulet aux petits légumes, riz pilaw	C
Mardi 10	Crème au cresson-Hamburger ardennais, coulis de tomates, salade, gratin	L, C
Jeudi 12	Velouté brocolis et oignons-Pennes carbonara	L, C
Vendredi 13	Minestrone-Cassolette de poisson florentine, riz pilaw	L, C, Mo, P
Lundi 16	Potage vert pré-Poulet sauté à l'indienne, quinoa	C, L
Mardi 17	Soupe aux tomates et basilic-Pain de viande, petits pois et carottes, pommes natures	C
Jeudi 19	Velouté parmentier aux épinards-Pennes bolognese	C, L,
Vendredi 20	Soupe carottes et potiron-Fish stick, haricots, purée	G, L

Menu du mois de janvier 2020

Lundi 06	Soupe aux poireaux-Escalope cordon bleu, épinards, purée	G, L, C
Mardi 07	Soupe au cerfeuil-Etuvée aux carottes, saucisse	C
Jeudi 08-9	Soupe verte-Pennes bolognese	G, C
Vendredi 10	Potage aux brocolis-Cassolette de poisson florentine, riz pilaw	C, P, L
Lundi 13	Soupe aux tomates-Brochette de poulet, petits pois, gratin	L
Mardi 14	Velouté dubarry-Pain de viande, compote, purée	L, C
Jeudi 16	Crème courgettes et fines herbes-Pennes à la romana	G, L
Vendredi 17	Soupe au cresson-Médailon de plie aux légumes du wok, ebly	L, P, G
Lundi 20	Soupe cultivateur-Chicken dips, salade, pommes rissolées	C, G
Mardi 21	Soupe à l'oignon-Etuvée aux poireaux, saucisse	C
Jeudi 23	Minestrone-Pennes lardons et petits légumes	G, L
Vendredi 24	Soupe aux carottes et ciboulette-Fish stick, haricots, purée	G, A, L

Menu du mois de février 2020

Lundi 27	Velouté parmentier aux épinards-Volaille façon bouchée reine, riz pilaw	C, L
Mardi 28	Soupe aux poireaux-Saucisse, compote, purée	L
Jeudi 30	Velouté tomates et courgettes-Pennes provençales à la volaille	C, G
Vendredi 31	Potage céleri et poireaux-Filet de perche provençale, gratin	C, P, L Mo
Lundi 03	Soupe aux petits pois et aux oignons-Emincé de poulet au curry et aux ananas, riz	C, FC
Mardi 04	Potage tomate, poivrons et fines herbes-Salade liégeoise, lard grillé	C
Jeudi 06	Velouté chou-fleur et brocolis-Pennes bolognese	G, C
Vendredi 07	Soupe au potiron et aux carottes-Cassiolette de poisson florentine, pommes natures	P, L
Lundi 10	Potage vert pré-Emincé de volaille aux légumes du waterzooi, pommes natures	C, L
Mardi 11	Soupe cultivateur-Saucisse, compote, purée	C, L
Jeudi 13	Soupe brocolis et chou blanc-Pennes à la romana	G, C
Vendredi 14	Soupe aux tomates-Médaille de plie aux aromates, légumes du jardin, riz pilaw	P, Mo
Lundi 17	Soupe verte au cresson-Cuisse de poulet roti, carottes aux oignons, purée	C, L
Mardi 18	Soupe aux oignons et au fenouil-Steack ardennaise, pois et carottes, pommes natures	C
Jeudi 20	Gros bouillon aux légumes-Pennes carbonara	C, G, L
Vendredi 21	Velouté cerfeuil volaille-Dips de poisson, salade de tomate, pommes rissolées	G, C

Menu du mois de mars 2020

Lundi 02	Crème courgette et poireaux-Escalope croustillante, épinards, purée	G, L, FC
Mardi 03	Soupe au cresson-Couscous, chipolata	G, C
Jeudi 05	Potage saint germain-Pennes bolognese	G
Vendredi 06	Minestrone-Fish stick, salade, purée	C, G, L
Lundi 09	Velouté oignons et fenouil-Suprême de volaille marinée, chou blanc à la crème, pommes natures	C, L
Mardi 10	Soupe verte-Hachi parmentier	L
Jeudi 12	Potage au cerfeuil-Pennes carbonara	L, G, C
Vendredi 13	Velouté tomates-Cassolette de poisson, salade, pommes rissolées	P, Mo, L
Lundi 16	Potage aux poireaux-Brochette de volaille, poêlée provençale, riz pilaw	C,
Mardi 17	Velouté aux poivrons-Pain de viande, carottes, pommes natures	L
Jeudi 19	Soupe cultivateur-Farfales aux légumes	G, L, C
Vendredi 20	Crème au cresson-Filet de perche béarnaise, salade mixte, purée	C, P, L
Lundi 23	Velouté brocolis et oignons-Nugget, haricots, pommes rissolées	C, A,
Mardi 24	Minestrone-Hamburger, tomates grillées, purée	C, L
Jeudi 26	Potage vert pré-Pennes bolognese	G, L
Vendredi 27	Soupe tomate et basilic-Médaille de filet de plie aux petits légumes, pomme duchesse	P, C, L

Menu du mois d'avril 2020

Lundi 30	Velouté parmentier aux épinards-Poulet à l'indienne, riz pilaw	C, L,
Mardi 31	Soupe aux carottes-Carré de porc orloff, petits pois, pommes nature	C, L
Jeudi 02	Potage céleri et poireaux-Pennes carbonara	C, G, L
Vendredi 03	Velouté chou-fleur et brocolis-Fish stick, salade, pommes nature	C, P, A
Lundi 20	Potage courgettes et laitue-Escalope de poulet croquant, chou-fleur crème, purée	A, G, L
Mardi 21	Soupe aux oignons et croutons-Mignon de porc à la moutarde, carottes et gratin	C, G
Jeudi 23	Soupe au cresson-Pennes bolognese	G, L
Vendredi 24	Velouté aux petits pois et lardons-Filet de perche provençale, riz pilaw	P, L
Lundi 27	Crème tomates et poivrons-Nugget, salade, gratin	A, G, L
Mardi 28	Boulets sauce tomate, riz pillaw	C, L
Jeudi 30	Soupe cultivateur-Fusilis au thon, aux tomates et aux petits pois	G, C,
Vendredi 01	Potage vert pré-Médailles de plie et jardinière de légumes, riz pilaw	P, C, L

Menu du mois de mai 2020

Lundi 04	Crème tomates et poivrons-Nugget, salade, gratin	A, L
Mardi 05	Boulets sauce tomate, riz pillaw	C, L
Jeudi 07	Soupe cultivateur-Fusillis au thon, aux tomates et aux petits pois	C, G,
Vendredi 08	Potage vert pré-Médailles de plie et jardinière de légumes, riz pilaw	C, P, L
Lundi 11	Potage saint germain-Cuisse de poulet, petits pois et carottes, pommes rissolées	C
Mardi 12	Soupe au chou-Steack ardennais, compote, purée	L
Jeudi 14	Pennes bolognese	G, L
Vendredi 15	Minestrone-Plat froid	A, G, L
Lundi 18	Velouté au chou-fleur-Emincé de volaille façon bouchée reine, purée	C, L
Mardi 19	Soupe carottes oignons et ciboulette-couscous et chipolata	C, G
Jeudi 21	Soupe au cresson-Pennes basquaise	G
Vendredi 22	Potage oignons et fenouil-Fish stick, épinards, purée	A, G, P
Lundi 25	Soupe verte-Cuisse de poulet, salade, gratin	L, C
Mardi 26	Velouté au cerfeuil-Pain de viande, pois et carottes, purée	L
Jeudi 28	Crème courgettes et poireaux-Pennes carbonara	G, L, C
Vendredi 29	Soupe parmentière aux épinards-Plat froid	G, A, L

Menu du mois de juin 2020

Lundi 01	Soupe au cresson-Poulet à l'indienne, riz pilaw
Mardi 02	Potage saint germain-Carré de porc façon champvallon
Jeudi 04	Ascension
Vendredi 05	Soupe cultivateur-Nugget de poisson, salade, gratin
Lundi 08	Soupe brocolis et chou blanc-Poulet mariné, haricots et pommes rissolées
Mardi 09	Minestrone-Saucisse, pois et carottes, purée
Jeudi 11	Soupe au cerfeuil-Pennes bolognese
Vendredi 12	Soupe aux poireaux-Plat froid
Lundi 15	Pentecôte
Mardi 16	Soupe aux tomates-Hamburger, tomates grillées et maïs, pommes au romarin
Jeudi 18	Crème courgettes et fines herbes-Pennes à la romana
Vendredi 19	Soupe aux oignons-Filet de plie et légumes du wok, riz pilaw
Lundi 22	Potage aux carottes-Nuggets, salade, pommes rissolées
Mardi 23	Soupe aux oignons-Pain de viande, compote, purée
Jeudi 25	Velouté aux tomates et fines herbes-Farfales aux lardons et légumes
Vendredi 26	Potage saint germain-Plat froid
Lundi 29	Velouté au chou fleur-Suprême de volaille grillé, sauce barbecue, marmelade d'oignons et pommes au romarin
Mardi 30	Soupe vert pré-Steack ardennais, épinards, purée