

## Menu du mois de septembre-Octobre 2021

Lundi 13	Soupe verte-Saucisses de campagne, compote, purée	L
Mardi 14	Filet de porc basquaise, riz créole	C
Jeudi 16	Potage aux brocolis-Pennes aux lardons, petits pois et tomates crème	L
Vendredi 17	Soupe aux tomates- Médaillon de filet de plie sauce vin blanc, haricots, pommes nature	Mo, L, P
Lundi 20	Soupe au chou-fleur-Escalope croquante, épinards et gratin dauphinois	G, L
Mardi 21	Crème courgettes et fines herbes-Sauté de porc aux légumes aigre doux, riz pilaw	L, S
Jeudi 23	Soupe au cresson-Pennes lardons et poêlée de légumes aux herbes du jardin	A
Vendredi 24	Soupe cultivateur-Fish stick, salade mixte, purée	G, L, P
Lundi 27	Soupe aux oignons-Sauté de poulet à l'indienne, ebly	L
Mardi 28	Minestrone-Jambon grillé, carottes aux échalotes, pommes persillées	L
Jeudi 30	Potage aux carottes-Pennes bolognese	
Vendredi 01	Potage épinard pomme de terre-Filet de perche dugléré, salade pommes nature	Mo, L, P
Lundi 04	Soupe aux poireaux-Cuisse de poulet, compote, purée	L
Mardi 05	Velouté aux tomates et courgette-Sauté de porc orloff, petits pois, pommes rissolées	L
Jeudi 07	Soupe poireaux et céleri-Pennes carbonara	C, L
Vendredi 08	Potage aux petits pois et oignons-Médaille de plie aux petits légumes, riz	Mo, L, P
Lundi 11	Potage tomate et poivron aux fines herbes-Escalope cordon bleu, épinards, purée	A, L, C
Mardi 12	Velouté chou-fleur et brocolis-Filet de porc braisé, petits pois et carottes, pommes nature	C
Jeudi 14	Soupe aux potirons et aux carottes-Pennes bolognese	FC, C
Vendredi 15	Soupe verte au cresson et au riz-Fish stick, salade de tomates, purée	L, Mo, P

## Nos sandwiches

**Jambon** : du véritable jambon à l'os

**Fromage** : un délicieux gouda jeune

**Dagobert** : alliance du jambon et du fromage sur un lit de mayonnaise

## Allergènes

Tous les repas que livre le traiteur dans l'école 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**

# Le mot du traiteur

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.

Afin de garantir une cuisine authentique comme grand maman la faisait, je ne garde que votre école et une autre voisine.

Compte tenu des prix des marchandises qui ont augmentés, l'utilisation de produits de première qualité, une augmentation s'est avérée nécessaire.

Au chapitre des nouveautés, nous avons beaucoup de choses :

- Suppression des barquettes aluminium et PET au profit de récipients en inox réutilisable.
- Viandes strictement d'origine belge
- Majorité de légumes frais, dont une part venant de circuits courts
- Pomme de terre d'origine belge

Nous avons suivis les toutes dernières recommandations de l'afsca à savoir :

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

Notre souhait est de fournir aux enfants une alimentation de qualité, si toutefois vous aviez des questions ou des demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter, je vous répondrai directement.

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