

Semaine 3		
<i>menu</i>	<i>allergènes</i>	<i>provenance</i>
<u>Lundi</u> Crème d'asperges	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	
Saucisse volaille (100% volaille)	Lait, gluten, moutarde	Boucherie le Sanglier volaille origine Waregem
Sauce brune	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde, soja	
Purée	Soja, lait	PDT NV Persyn origine région Ypres
Compote de pommes		
Dessert		
<u>Mardi</u> Crème de courgettes	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Courgettes bio de marque Ardo
Blanquette de veau	Soja, lait, gluten, céleri, moutarde	Boucherie le Sanglier veau origine ferme Stéphane Degroote Calvariestraat, 10 Wervicq ou ferme Pierre Vennin chemin vert, 4 à Neuve-Eglise
Frites		Frites Mydibel
Salade		
Vinaigrette	œufs, moutarde	
Dessert		

<u><i>Mercredi</i></u>		
<u><i>Jeudi</i></u> Potage au Cerfeuil	Gluten, œuf, céleri, moutarde, lait	
Dos de Cabillaud	Poisson	Cabillaud marque All Freez label MSC
Sauce au beurre citronnée	Céleri, œufs, gluten, lait, sulfites	
Pdt vapeur		PDT NV: Persyn Origine région Ypres
Epinards à la crème	Lait, gluten, soja, œufs, céleri, moutarde.	Epinards bio marque ARDO
Dessert		
<u><i>Vendredi</i></u> Velouté de champignons	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Champignons bio marque Ardo
Pâtes	gluten	Pâtes bio de marque De Cecco
Sauce bolognaise (haché porc/bœuf)		Boucherie le Sanglier fournisseur porc ferme Degroote rue Sud du Tilleul, 7 Neuve-Eglise Fournisseur bœuf ferme Pierre Vennin chemin vert, 4 Neuve-Eglise ou de la ferme Degroote Calvariestraat, 10 Wervicq
fromage	lait	
Dessert		

