

Semaine 7		
<i>menu</i>	<i>allergènes</i>	<i>provenance</i>
<u>Lundi</u>		
Crème d'asperges	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	
Pâtes	Gluten	Pâtes bio de marque De Cecco
Sauce bolognaise (porc/bœuf)	Lactose, gluten	Boucherie le Sanglier porc origine ferme Degroote, rue sud du Tilleul, 7 Neuve-Eglise Bœuf origine ferme Pierre Vennin Chemin vert, 4 Neuve-Eglise ou ferme Degroote Stéphane, Calvariestraat, 10 Wervicq
Fromage	Lait	
Dessert		
<u>Mardi</u>		
Crème de courgettes	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Courgettes bio de marque Ardo
Gratin de poissons aux petits légumes	Poisson, lait, gluten	Saumon, colin, cabillaud label MSC

riz	Gluten, œufs, céleri, moutarde, soja, lait, sulfites	
Dessert		
<u><i>Mercredi</i></u>		
<u><i>Jeudi</i></u>		
Soupe au cerfeuil	Gluten, œuf, céleri, moutarde, lait	
Pain de veau (100% veau)	Moutarde, lait, œufs, gluten	Boucherie le Sanglier veau ferme Pierre Vennin Chemin vert, 4 Neuve-Eglise ou ferme Degroote Stéphane, Calvariestraat, 10 Wervicq
Sauce (jus de cuisson)	Gluten, œufs, céleri, moutarde, soja	
Pommes de terre vapeur		Pdt NV Persynorigine région Ypres
Poires chaudes		
Dessert		
<u><i>Vendredi</i></u>		
Velouté de champignons	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Champignons bio marque Ardo
Filet de poulet	lactose	Boucherie le Sanglier volaille origine Waregem
Sauce curry	Gluten, lait	

Champignons et poivrons		Champignons bio Marque Ardo Poivrons marque Ardo
Frites		Frites Mydibel
Salade		
Vinaigrette	Œufs, moutarde	
Dessert		