

Semaine 6		
<i>menu</i>	<i>allergènes</i>	<i>provenance</i>
<u>Lundi</u> Potage paysan	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Mélange légumes bio marque Ardo
Bûchettes (porc/bœuf)	Lait, soja, œufs, gluten	Origine porc ferme Degroote rue Sud du Tilleul, 7 Neuve-Eglise bœuf Origine ferme Pierre Vennin chemin vert, 4 Neuve Eglise ou ferme Degroote Calvariestraat, 10 Wervicq
Sauce brune	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde, soja	
Pdt rissolées		Pdt NV Persyn région Ypres
Ananas		
Dessert		
<u>Mardi</u> Crèmes de brocolis	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Brocolis bio de marque Ardo
Cuisse de poulet	lactose	Boucherie le Sanglier volaille origine Waregem
Sauce champignons	Gluten, œufs, céleri, moutarde, soja, lait	
Pâtes	Gluten	Pâtes bio de marque De Cecco
Fromage	Lait	

Dessert		
<u>Mercredi</u>		
<u>Jeudi</u>		
Crème de tomates	Gluten, œuf, céleri, moutarde, lait	
Hamburger à l'italienne (porc/bœuf)	Moutarde, gluten, œufs, lait, sulfite.	Boucherie le Sanglier porc origine ferme bruno Degroote rue sud du Tilleul, 7 Neuve-Eglise Bœuf Origine ferme Pierre Vennin chemin vert, 4 Neuve-Eglise ou ferme Stéphane Degroote Calvariestraat, 10 Wervicq
Sauce	Gluten, œufs, céleri, moutarde, soja, lait	
Frites		Mydibel
Salade		
Vinaigrette	Œufs, moutarde	
Dessert		
<u>Vendredi</u>		
Soupe aux 4 légumes	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Mélange de légumes bio de marque Ardo
Saucisse barbecue (porc/bœuf)	œufs	Boucherie le Sanglier porc origine ferme Degroote Bruno rue du sud Tilleul, 7 Neuve-Eglise

		Bœuf origine ferme Pierre Vennin chemin vert, 4 Neuve-Eglise ou ferme Stéphane Degroote Calvariestraat, 10 Wervicq
Sauce moutarde	Gluten, œufs, céleri, moutarde, soja, lait	
Purée	Soja, lait	Pdt Persyn région Ypres
Haricots verts	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Haricots verts bio de marque Ardo
Dessert		