

Semaine 8		
<i>menu</i>	<i>allergènes</i>	<i>provenance</i>
<u>Lundi</u>		
Soupe à l'oignon	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	Oignons bio de marque Ardo
Gyros de poulet	Moutarde, gluten, lait	Boucherie le sanglier volaille origine Waregem
Riz	Gluten, céleri, lait, œuf, moutarde, soja, sulfites	
Dessert		
<u>Mardi</u>		
Crème de céleri	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	
Américain préparé (100% bœuf)	Œufs	Bœuf origine ferme Stéphane Degroote, Calvariestraat, 10 à Wervicq ou ferme Pierre Vennin Chemin vert, 4 à Neuve-Eglise
Frites		Frites Mydibel
Salade		
Vinaigrette	Oeufs, moutarde	
Dessert		

<u><i>Mercredi</i></u>		
<u><i>Jeudi</i></u>		
Velouté de volaille	Céleri, gluten, oeufs, lait, moutarde, soja, sulfites	Mélange de légumes BIO de marque Ardo
Steak Toscan (porc/bœuf)	Moutarde	Boucherie le Sanglier porc origine ferme Bruno Degroote Rue Sud du Tilleul, 7 Neuve Eglise Bœuf origine ferme Stéphane Degroote, Calvariestraat, 10 à Wervicq ou ferme Pierre Vennin , chemin vert, 4 à Neuve-Eglise
Sauce moutarde	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	
Purée	Lait, soja	P.D.T. NV Persyn origine région Ypres
Flageolets		
Dessert		
<u><i>Vendredi</i></u>		
Soupe tomates	Gluten, œufs, lait, céleri, moutarde	
Brochettes de dinde marinée	Moutarde	Boucherie le Sanglier origine Waregem
Sauce	Soja, lait, gluten, œufs, céleri, moutarde	

Pdt rissolées		Pdt NV Persyn origine région d'Ypres
1/2 pêche		
Dessert		