

MENU SELF

OCTOBRE 2024

Mme Testolin

Tél : 071/25 82 33

beatrice.testolin@isagosselies.be

PRIX :

Potage 1.50 €/Litre

Plat à emporter 5€50

Dessert 1.20 €

Contenant 0.50 €

Snack 2.7€

Crudités 2.7€

Allergènes

G (gluten) – Cr (crustacés) –

O (œufs) – P (Poisson) –

A (Arachides) – S (Soja) –

L (Lait) – Fc (Fruits à coque) –

Cé (Céleri) –

M (Moutarde) –

Su (Sulfites) – Lu (Lupin) –

Mo (Mollusques) –

Sé (graines de sésame)

NOM :

.....

.....



Lundi 30 septembre 2024	Mardi 01 octobre 2024	Jeudi 03 octobre 2024	Vendredi 04 octobre 2024
Potage portugais Cé Rôti de dindonneau au Boursin, poires, purée G – O – L – Cé Moelleux au chocolat G – O – L	Potage à l'oignon Cé Poisson sauce vin blanc, Flan aux épinards, pommes Duchesse P – O-L-Cé-Su Tarte au sucre G- O- L	Potage laitues Cé Boulets à la liégeoise, crudités, p de t sautées G – O – Cé Pana Cotta fruits rouges L	Frites, fricadelle + sauce O – G - A
<i>CRUDITÉS – Pêche au thon</i> O – P – L			
Lundi 07 octobre 2024	Mardi 08 octobre 2024	Jeudi 10 octobre 2024	Vendredi 11 octobre 2024
Velouté Fenouils et Courgettes Cé Filet pur de porc, Risotto aux pois gourmands et parmesan G- L-O-Cé-M Toast sucré aux pommes et spéculoos G-O-L-A	Potage potiron Cé Vol-au-vent, riz, crudités G- L-O-Cé-M Crêpe mikado G-O-L-A	Potage chou-fleur poivrons Cé Parmentier de poireaux au saumon O – P – L Cake aux carottes et noix G – O – L - Fc	Hamburgers G – L - Cé
<i>CRUDITÉS – Carpaccio au 2</i> <i>saumons</i> P-G-L-O			
Lundi 14 octobre 2024	Mardi 15 octobre 2024	Jeudi 17 octobre 2024	Vendredi 18 octobre 2024
Soupe de butternut Cé Poulet à l'indienne, riz G – S – Cé O – P – Cé Tiramisu aux pommes G – O – L	Potage céleri rave Cé Escalope milanaise, s tomate, Tagliatelles, crudités G-A-O-Su-M Gâteau poires/abricots G-L-O-	Potage julienne G – Cé Oiseaux sans tête aux carottes & purée L – O – Cé Crème brûlée O - L	Pâtes sauce carbonara G – O – L - Cé
<i>CRUDITÉS – Assiette grecque</i> O – P – Cé			
VACANCES D'AUTOMNE - TOUSSAINT			

