

# MENU SELF

**Septembre 2025**

**Mme Testolin**

**Tél : 071/25 82 33**

beatrice.testolin@isagosselies.be

**PRIX :**

**Potage 2.00 €/Litre**

**Plat à emporter 5€50**

**Dessert 1.40 €**

**Contenant 0.50 €**

**Snack 3.00€**

**Crudités prix variables**

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 :**

.....

.....



<p><b>Lundi 08 septembre 2025</b></p> <p>Potage de tomates Cé-L-G Pâtes &amp; aubergine à l'italienne L-G-O-A</p> <p>Moelleux au chocolat L-O-G</p>	<p><b>Mardi 9 septembre 2025</b></p> <p>Potage de poireaux Cé-L-G Brochettes de volaille Crudités &amp; taboulé L-G-O</p> <p>Tarte à la rhubarbe L-O-G</p>	<p><b>Jeudi 11 septembre 2025</b></p> <p>Potage de courgettes Cé-L-G Saucisse de campagne Salade liégeoise O-S-L</p> <p>Roulé à la confiture L-O-G</p>	<p><b>Vendredi 12 septembre 2025</b></p> <p>Pita de volaille poivron Sauce fromage</p> <p>G-A-L-O</p>
<p><i>CRUDITÉS – sur place / emportée</i> Pas de crudités</p>			
<p><b>Lundi 15 septembre 2025</b></p> <p>Potage Dubarry Cé-L-G Poulet au cidre Pommes et P de t Nature</p> <p>Gâteau aux abricots L-O-G</p>	<p><b>Mardi 16 septembre 2025</b></p> <p>Potage aux oignons Cé-L-G Escalope milanaise Tagliatelle sauce tomate G-A-L-O</p> <p>Crêpe mikado L-O-G</p>	<p><b>Jeudi 18 septembre 2025</b></p> <p>Potage Crécy Cé-L-G Poisson sauce champignons Crudités &amp; P De T sautées G-A-L-O-P</p> <p>Tarte normande L-O-G</p>	<p><b>Vendredi 19 septembre 2025</b></p> <p>Quiche lorraine G-A-L-O</p>
<p><i>CRUDITÉS – sur place / emportée</i> Pas de crudités</p>			
<p><b>Lundi 22 septembre 2025</b></p> <p>Potage de poireaux Cé-L-G Poulet aux pêches &amp; purée de brocoli G-A-L</p> <p>Tarte au fromage L -G</p>	<p><b>Mardi 23 septembre 2025</b></p> <p>Potage de courgettes Cé-L-G Hachi Parmentier méditerranéen G-A-L-O</p> <p>Choux à la crème L-O-G</p>	<p><b>Jeudi 25 septembre 2025</b></p> <p>Potage de tomates Cé-L-G Cordon bleu / Choux fleur sauce Blanche &amp; P de T persillées G-A-L-O</p> <p>Tarte poires &amp; chocolat L-O-G</p>	<p><b>Vendredi 26 septembre 2025</b></p> <p>Coquillettes à la carbonara G-A-L-O</p>
<p><i>CRUDITÉS – sur place / emportée</i> Pas de crudités</p>			
<p><b>Lundi 29 septembre 2025</b></p> <p>Potage de poivrons Cé-L-G Gratin d'endives au bacon – poires &amp; purée G-A-L-O</p> <p>Panna cotta au beurre salé</p>	<p><b>Mardi 30 septembre 2025</b></p> <p>Potage Parmentier Cé-L-G Poisson sauce au vin blanc Flan aux légumes &amp; P de T G-A-L-O-P</p> <p>Tarte au sucre L-O-G</p>	<p><b>Jeudi 02 octobre 2025</b></p> <p>Potage de Cerfeuil Couscous Poulet &amp; merguez A-G-Cé</p> <p>Douceur lactée aux fruits L-G</p>	<p><b>Vendredi 03 octobre 2025</b></p> <p>Durum de poulet G-A-L-O</p>
<p><i>CRUDITÉS – sur place / emportée</i> Pas de crudités</p>			

## **ALLERGIQUE À UN ALIMENT**

**Merci de nous prévenir**



Pour les réservations par classe :

Merci de demander à vos élèves s'ils ont des intolérances alimentaires où des régimes particuliers

Un plat pourra être adapté au besoin et après demande !!



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à coque



Lait



Lupin



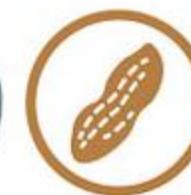
Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides