

# Plats du jour des Écoles

## Août / Septembre 2024

Lundi 26/08 : Cuissot de poulet à l'estragon, salade mixte, pomme rissolée ●● Fruit.

Mardi 27/08 : Lasagne aux légumes (végé) ●●● Yaourt ●

Jeudi 29/08 : Boulettes sauce tomate, boulgour ●● Pâtisserie ●●●⊙

Vendredi 30/08 : Parmentier de hoki aux petits légumes ●●● Fruit.

Lundi 02/09 : Saucisse porc et veau, carottes vichy, pomme nature ●●● Yaourt ● ●⊙

Mardi 03/09 : Tortellini épinards et ricotta (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 05/09 : Curry de volaille, riz, salade de tomates ●● Compote de pommes.

Vendredi 06/09 : Filet de colin meunière, purée aux brocolis ●●● Fruit.

Lundi 09/09 : Vol-au-vent, potée de légumes ●● Fruit.

Mardi 10/09 : Penne à la bolognaise végétarienne (végé) ●●●● Yaourt ●

Jeudi 12/09 : Steak haché, petits pois, quinoa ●● Crème vanille ● ●⊙

Vendredi 13/09 : Filet de limande à la florentine ●● Fruit.

Lundi 16/09 : Roulade de bœuf, sauce provençale, pomme nature ●● Fruit.

Mardi 17/09 : Macaroni jambon fromage, carottes rappées ●●● Yaourt fruits ● ●⊙

Jeudi 19/09 : Filet de dinde, légumes verts et blé mondé ● Pâtisserie ●●●

Vendredi 20/09 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●● Crème chocolat ●

Lundi 23/09 : Filet de poulet, courgettes à la crème, riz ●● Fruit.

Mardi 24/09 : Rigatoni à la tomate, aubergine, parmesan (végé) ●●● Fromage frais ●

Jeudi 26/09 : Pain de viande, salade liégeoise ●●● Yaourt nature ● ●⊙

Vendredi 27/09 : Congé.

Lundi 30/09 : Curry de volaille aux légumes, semoule de blé ●● Cookie ●●

● Lait ● Gluten ● Œuf ● Poisson ● Soja ● Céleri ● Crustacés ▼ Arachides ● Moutarde  
■ Fruits à coques ● Sésame ● Sulfite ● Lupin ○ Mollusques ⊙ Porc

**Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.**  
**L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir**  
**une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.**