

Plats du jour des écoles

Avril 2026

Jeudi 02/04: Escalope végétarienne, épinards à la crème, riz ●●● Crème vanille ●●

Vendredi 03/04 : Filet de limande aux petits légumes, pommes nature ●●● Cake ●●●

Lundi 06/04 : Lundi de Pâques.

Mardi 07/04 : Coquillettes, lardinettes de dinde et petits pois ●●● Biscuit ●●

Jeudi 09/04 Curry de légumes et lait de coco, riz ●●● Mousse au chocolat ●●

Vendredi 10/04 : Parmentier de saumon et brocolis ●●● Fruit.

Lundi 13/04 : Filet de poulet, salade liégeoise. Yaourt ●

Mardi 14/04 : Lasagne (végé) ●●● Pâtisserie ●●●

Jeudi 16/04 : Boulettes, gratin de légumes ●●● Biscuit ●●●

Vendredi 17/04 : Filet de colin, purée de légumes racines ●●● Crème au chocolat ●

Lundi 20/04 : Émincé de bœuf aux carottes, pommes nature ●●● Yaourt aux fruits ●

Mardi 21/04 : Chili con carne, conchiglie ●●● Fruit. ●

Jeudi 23/04: Tajine de légumes (végé) ●●● Crème vanille ●

Vendredi 24/04 : Brandade de cabillaud aux poireaux ●●● Biscuit ●●●

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.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.

Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.

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

Hesse Traiteur

0496/54.07.72.