

## Menus du 11 au 15 février 2019

A = allergènes présents : composants susceptible de changer

1 = céréales contenant du gluten – 2 = crustacés – 3 = œufs - 4 = Poissons 5 = arachides- 6 = Soja - 7 = lait - 8 = fruits à coque - 9 = cèleri - 10 = moutarde - 11 = graines de sésame - 12 = anhydride sulfureux ou sulfites - 13 = lupin - 14 = mollusques

Lundi	<p>Potage aux légumes verts bios Ou Taboulé à la menthe ----- Saucisse de campagne, potée de p-d-terre et poireaux Ou Jambon grillé au miel, sauce barbecue, ----- Panna cotta Ou Fruit</p>	Mardi	<p>Potage au céleri bio Ou Salade de boudin blanc ----- Daube de bœuf aux légumes, pâtes Ou Brochette des îles (scampis, poissons), légumes vapeur, riz ----- Tarte Ou Yaourt A(7)</p>
Mercredi	<p>Potage aux courgettes Ou Salade aux lardons ----- Steak, frites, salade Ou Pâtes au basilic et aux dés de poulets ----- Crêpe à l'ananas Ou Fruit</p>	Jeudi	<p>Potage au potiron Ou Salade d'avocat ----- Pain de viande à l'italienne Ou Tarte mozzarella et p-d-terre ----- Pudding Ou Fruit</p>
Vendredi	<p>Bouillon de légumes aux pâtes Ou Salade de truite fumée ----- Filet de bar, salsifis à la crème, riz Ou Pintade à l'orange, purée de patate douce ----- Pâtisserie Ou Fruit</p>		<p><b>Les menus sont servis à partir de 11h30 et jusqu'à épuisement des stocks. Bon Appétit !</b></p> <p><b>Contact :</b> Mr. Niang 0493 / 51 98 39 <a href="mailto:restauration@saupont.be">restauration@saupont.be</a></p>

« Fait maison » : le fait maison se dit d'un plat élaboré sur place à partir de produits bruts. A la Table des Ateliers, tout est préparé et cuisiné sur place. Nous portons également une attention toute particulière pour travailler, autant que possible, les produits de saison, locaux, biologiques et issus du commerce équitable.