

Menus du 23 au 26 Avril 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>férié</p>	Mardi	<p>Potage à la tomate (A : 3/9) Ou Tomate mimosa à la chair de crabe (A : 3/5/7/9) ----- Pâtes aux deux fromages et légumes A (1/3/5/7/9) Ou Linguines au thon et scampis (A : /12/4/5/7/9) ----- Tarte A (1/3/5) Ou Fruit</p>
Mercredi	<p>Potage aux champignons (A : 7/9) Ou Accras de poulet (A : 1/3/5/7/9) ----- Steak, frites, salade (A : 3/5/7/9) Ou Salade Ardennaise (A : 3/5/7/9) ----- Mousse au chocolat A (3/7) Ou Fruit</p>	Jeudi	<p>Velouté de courgettes (A : 3/7/9) Ou Salade de betterave et chèvre frais (A : 3/5/7/9) ----- Sauté de bœuf, gratin de p-d-terre et patate douce (A : 1/3/5/9) Ou Quiche au fromage, courgettes et tomates (A : 1/3/5/7/9) ----- Fruit Ou Crème brûlée A (3/7)</p>
Vendredi	<p>Potage Parmentier (A : 3/7/9) Ou Carpaccio de saumon et courgettes (A : 1/3/5/7/9) ----- Filet de rouget, gratin de brocolis, riz (A : 1/2/ 4/5/7/9) Ou Coquelet à l'estragon (A : 5/7/9) ----- Pâtisserie (A : 1/3/7) Ou Fruit</p>		<p>Les menus sont servis à partir de 11h30 et jusqu'à épuisement des stocks. Bon Appétit !</p> <p>Contact : Mr. Niang 0493 / 51 98 39 restauration@sauptont.be</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.