

## Menus du 23 au 27 mars 2020

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

<b>Lundi</b>	<p>Potages aux légumes verts bios A(3) Ou Entrée du jour ----- Saucisse de campagne, brocolis, penne A(1 : farine de blé/7) Ou Boulettes (liégeoise ou tomate) ----- Dessert du jour Ou Fruit</p>	<b>Mardi</b>	<p>Potage au chou-blanc A(3) Ou Entrée du jour ----- Carbonnade à la flamande, chicons braisés, p-d-terre Ou Filet de dorade à la provençale A(4/7) ----- Crème brûlée A(7) Ou Fruit</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Minestrone italien A(3) Ou Croquette de fromage (farine de blé/3/7) ----- Steak, frites et salade Ou Boulettes (liégeoise ou tomate) ----- Dessert du jour A(1 : farine de blé/3/7) Ou Fruit</p>	<b>Jeudi</b>	<p>Potage aux carottes bios et orange A(3) Ou Pâté fermier (1 farine de blé/ 3) ----- Couscous, merguez, poulet A(1 : farine de blé) Ou Boulettes (liégeoise ou tomate) ----- Crêpe A(1 : farine de blé/3/7) Ou Fruit</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Velouté de champignons A(3) Ou Salade au jambon A( 1 : farine de blé) ----- Filet de lieu , tagliatelle A (1 : farine de blé/4) Ou Brochette mixed grill, salade (A : 5/7) ----- Pâtisserie A(1 : farine de blé/3/7) 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.