



Menus du 9 au 13 Septembre 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 brocolis bios Ou Salade de boudin blanc fermier ----- Spare ribs au miel, salade de poivrons et tomates, p-d-terre au four Ou Cordon bleu, purée ----- Parfait Ou Tarte</p>	Mardi	<p>Potage au céleri (bio) Ou Brick à la viande hachée, salade ----- Pâtes au fromage Ou Filet de rouget aux herbes en papillote ----- Gaufre Ou Fruit</p>
Mercredi	<p>Potage tomate Ou Salade grecque ----- Steak, frites et salade (Viande locale : Parthenaise) Ou Salade de Rosbif, tomates et coriandre ----- Poire caramélisée au chocolat Ou Fruit</p>	Jeudi	<p>Velouté de champignons Ou Bruschetta au Serrano ----- Chipolata, haricots verts, p-d-terre Ou Omelette aux légumes et fromages ----- Beignets aux pommes Ou Fruit</p>
Vendredi	<p>Potage aux carottes (bio) Ou Accras de poissons ----- Filet Bar, choux rouges, purée Ou Sauté de veau aux salsifis et p-d-terre ----- Pâtisserie 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@saupont.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.