

La Table des Ateliers

Libramont

MENUS
Du 16 au 20 Mai 2022

LUNDI

Potage courgettes (A : 3)
ou

Salade de jambon cuit (A : 3)

Jambonneau, haricots verts, rösti (A : 1 farine de blé/7)

Tarte A (1 farine de blé/3/7)
ou
Fruit

MARDI

Potage chou-fleur (A : 3)
ou

Croquette de crevette, salade (A : 1 farine de blé/ 3/2/7)

Lasagne de poulet (A : 1 farine de blé/ 3/7)

Gaufre chantilly (A : 1 farine de blé/3/7)
ou
Fruits A (7)

MERCREDI

Potage du jour (A : 3)
ou

Salade d'avocat (A : 3/7)

Steak, frites, salade
(A : 3/7)

Fruits
ou

Panna cotta aux fruits (A : 7)

JEUDI

Potage aux deux légumes bios (A : 3)
ou

Cake au saumon fumé (A : 1 farine de blé/3/4/7)

Sauté de bœuf, petits pois et p-d-terre A : 1 farine de blé/7)

Salade de fruits
ou
Fruit

VENDREDI

Potage (A : 3/7)
ou

Terrine de poisson, salade (A : 3/4/7)

Filet de bar, légumes vapeur, écrasé de p-d-terre,
(A : 3/4/7)

Pâtisserie (A : 1 farine de blé/3/7)
ou
Fruit

Les menus sont servis à
partir de 11h30 et jusqu'à
épuisement des stocks.

Bon Appétit !

A= allergènes présents : composants susceptibles de changer

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