

# La Table des Ateliers

Libramont

MENUS  
Du 20 au 24 Juin 2022

## LUNDI

---

Velouté de mâche (A : 3/7)  
ou  
Salade d'avocat (A : 7)

---

Chipolata, légumes vapeur, p-d-terre au four (A : 1  
farine de blé/7)

---

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

## MARDI

---

Potage carotte (A : 3)  
ou  
Salade de jambon melon (A : 3)

---

Spaghettis bolognaise (A : 1 farine de blé/ 3/7)

---

Cake au pomme (A : 1 farine de blé/3 /7)  
ou  
Fruits A (7)

## MERCREDI

---

Potage du jour (A : 3)  
ou  
Salade de fromage de chèvre aux  
raisins (A : 7)

---

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

---

Fruits  
ou

Tiramisu (A : 1 farine de blé/3/7)

## JEUDI

---

Bouillon de légumes aux pâtes (A : 1 farine de blé/3)  
ou  
Pâté fermier, salade (A : 3 /7)

---

Brochette mixte (bœuf, volaille), frites, salade (A :  
3/7)

---

Verrine melon et fraise (A : )  
ou  
Fruit

## VENDREDI

---

Potage panais (A : 3/7)  
ou  
Salade de pêche au thon (A : 3/4/7)

---

Moules, frites (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