

La Table des Ateliers

Libramont

LUNDI

Potage brocolis bio (A : 3)
ou
Salade des Ardennes (A : 3/7)

Côte de porc au bleu, tombé de chou-rouge, purée

(A : 1 farine de blé/3/7) ou

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

MARDI

Potage céleri bio (A : 3)
ou
Pâté, salade (A : 1 farine de blé/3/7)

Filet de poulet grillé, légumes bio, p-d-terre au four
(A : 1 farine de blé/3)

Moelleux au chocolat (A : 1 farine de blé/3/7)
ou
Fruits A ()

MERCREDI

Potage du jour (A : 3)
ou
Salade niçoise (A : /3/4/7)

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

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

MENUS
Du 19 au 23 Septembre 2022

JEUDI

Potage carotte et patate douce bio (A : 3)
ou

Salade de magret de canard fumé (A : 3/7)

Tajine d'agneau, couscous

(A : 1 farine de blé/3/7) ou

Plat végétarien

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

VENDREDI

Potage aux oignons bio (A : 3/7)
ou

Terrine aux deux poissons, salade (A : 1 farine de blé/3/7)

Pâtes au saumon et brocolis à la crème, riz (A :
1 farine de blé/ 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
= moutard - 11 = graines de sésame - 12 = anhydride sulfureux ou sulfites - 13 = lupin - 14 = mollusques