

Une question sur les allergènes ?  
 Contactez nous au 0473/775323

La composition des plats est susceptible de varier.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
12 Soupe  Pâtes pesto de basilic parmesan  Dessert	13  <b>PAS DE REPAS</b>  <b>FORMATION</b> <b>PERSONNEL</b>	15 Soupe  Pâtes bolo (porc)  Dessert	16 Soupe  Petits poissons panés rata brocolis  Dessert
19 Soupe  Pâtes jambon blanc petits pois sauce tomate (porc)  Dessert	20 Soupe  Croustillant de volaille pommes de terre compote de pomme  Dessert	22 Soupe  Pâtes brocolis lardons (porc)  Dessert	23 Soupe  Colin d'Alaska pané rata carottes  Dessert
26 Soupe  Pâtes saumon courgettes  Dessert	27 Soupe  Saucisse semoule sauce tomate courgettes (porc)  Dessert	29  <b>PAS DE REPAS</b>  <b>ASCENSION</b>	30  <b>PAS DE REPAS</b>  <b>Préparation</b> <b>Fancy-fair</b>

Nos soupes sont réalisées avec des légumes frais, pommes de terre (Bintje), sans fond et sans viande. Poireaux, tomates, céleri rave, courgettes, potirons, carottes, petits pois, épinards, choux verts, choux blancs, choux-fleurs, champignons, oignons, brocolis, laitues,...).

Allergènes : céleri, lactose.

Desserts : pommes, poires, mandarines, bananes, kiwis, mousse chocolat, donuts, flan, yaourt, brownies, cookies, biscuits, gaufres...

Allergènes : gluten, lactose, œufs, soja, noix.

Les menus sont réalisés par le restaurant Mine de Rien à Marcinelle au 11 rue du Cazier 6001 Marcinelle