

Janvier



Bonne année 2026

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Lasagne bolognaise 1,7,9	Farfalle Arrabiata et légumes Egrené végé 1 Dessert lacté 7	Paella 9 Biscuit 1,8	Boulettes à la liégeoise 1,3 Légumes du potager Pomme de terre sautées 7 Fruit
12	13	15	16
Boulette de boeuf Sauce tomate Brunoise de légumes Pomme de terre sautées 1,7,9 Biscuits 1,8	Poulet curry coco aux légumes 1,7,9,10 Eby 1 Fruit	Fish stick 1,4,6,7 Potée d'épinards à la crème 3,7 Sauce tartare 3,6,9,10 Fruit	Spirelli Sauce bolognaise 1,9 Fromage râpé 7 Biscuit 1,8
19	20	22	23
Crêpinette porc et boeuf 3,9 Potée aux 7 légumes 7 Dessert lacté 7	Vol au vent 1,7,9 Riz Fruit	Steak suisse Stoemp aux carottes 1,3,7 Biscuit 1,8	Penne lardinette de dinde Courgettes Fromage râpé 1,7 Fruit
26	27	29	30
Pain de veau 1,3,7 Haricots verts Pomme de terre nature Fruit	Omelette Poêlée de légumes Pomme de terre nature 3,5,7 Biscuit 1,8	Nuggets Homemade potatoes ketchup Salade coleslaw 5,6,10 Fruit	Emincé de volaille marengo Riz 1 Biscuit 1,8

Allergènes:

- | | | | |
|-------------|---------------|-------------------|-------------|
| 1 Gluten | 4 Poisson | 7 Lait | 10 Moutarde |
| 2 Crustacés | 5 Arachide | 8 Fruits à coques | 11 Sésame |
| 3 Oeufs | 6 Soja | 9 Céleri | 12 Lupins |
| | 13 Mollusques | 14 Sulfites | |

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Février



Lundi
2

Ravioli
1,3

Fruit

Mardi
3

Lasagne végétarienne
1,3,5,7

Fruit

Jeudi
5

Couscous marocain
Chipolatta
1,3,7

Fruit

Vendredi
6

Boulettes à la sauce tomate
Petits pois à la française
Pomme de terre nature
1,3,7

Biscuits
1,8

9

10

12

13

Lasagne bolognaise
1,3,7,9

Biscuit
1,8

Burger végétarien
1,6,9,11
Sauce tomate

Riz aux légumes
Biscuit

Hachis de chou-fleur
1,3,7

Flan caramel
3,7

Boudin blanc de porc
1,3,7,9
Compote de pomme

Purée de pomme de terre
7

Fruit

16

17

19

20

Congé détente

23

24

26

27

Congé détente



Allergènes:

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs

- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 13 Mollusques

- 7 Lait
- 8 Fruits à coques
- 9 Céleri
- 14 Sulfites

- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Lupins

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Lundi

2

Mardi

3

Jeudi

5

Vendredi

6

Saucisse de volaille

1,3,7

Poireaux crème

7

Pomme de terre nature

Biscuit

1,8

9

Poulet aigre doux

6

Riz aux légumes

Fruit

Gratin de pâtes aux courgettes et lamelles de dinde

1,3,7

Escalope à la milanaise

1,3,7

Coquillettes au beurre

1,7

Ratatouille

Fruit

13

Lasagne bolognaise

1,3,7,9

Biscuit

1,8

Nuggets de soja

Brocolis

1,3,7,6

Gratin dauphinois

7

Dessert lacté

7

Poisson pané meunière

Stoemp épinards

1,3,4,7,9

Fruit

Filet de poulet

7

Choux rouges

Pomme de terre sautées

Dessert lacté

7

16

17

19

20

Rôti de porc

Jardinière de légumes

Pomme de terre nature

Fruit

Hachi parmentier aux carottes

1,7

Biscuit

1,8

Paupiette de veau

1,3,7

Poêlée de légumes

Riz

Dessert lacté

7

Chipolata

1,3,7

Duo de carottes

miel et thym

Pommes de terre sautées

Fruit

23

24

26

27

Donuts de volaille

1,3,7

Petits pois et carottes

Gratin dauphinois

7

Dessert lacté

7

30

Chili sin carne

trio de quinoa, bulgur et riz

1,6,7,8

Biscuit

1,8

Vol au vent

Riz aux légumes

1,7

Fruit

Hachi parmentier aux brocolis

1,3,7

Fruit

Blanquette de boulettes de veau

1,3,7

Eblly

1

Dessert lacté

7

21

Oiseaux sans tête

boeuf et veau

3,6,7

Duo de carottes

Gratin dauphinois

7

Dessert du jour

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Allergènes:

1 Gluten

2 Crustacés

3 Oeufs

4 Poisson

5 Arachide

6 Soja

13 Mollusques

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

14 Sulfites

10 Moutarde

11 Sésame

12 Lupins



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		2	3
		Paella 2,4,9 Biscuit 1,8	Boulettes à la liégeoise 1,3 Légumes du potager Pomme de terre sautées 7 Fruit
6	7	9	10
Férié	Poulet curry coco aux légumes 1,7,9,10 Eby 1 Fruit	Fish stick 1,4,6,7 Potée d'épinards à la crème 3,7 Sauce tartare 3,6,9,10 Fruit	Spirelli Sauce bolognaise 1,9 Fromage râpé 7 Biscuit 1,8 13
	14	16	17
Boulette de boeuf Sauce tomate Brunoise de légumes Pomme de terre sautées 1,7,9 Biscuits 1,8	Vol au vent 1,7,9 Riz Fruit	Steak suisse Stoemp aux carottes 1,3,7 Biscuit 1,8	Penne lardinette de dinde Courgettes Fromage râpé 1,7 Fruit
20	21	23	24
Pain de veau 1,3,7 Haricots verts Pomme de terre nature Fruit	Poulet aigre doux 6 Riz aux légumes Fruit	Nuggets Homemade potatoes ketchup Salade coleslaw 5,6,10 Fruit	Emincé de volaille marengo Riz 1 Biscuit 1,8

Congé de printemps

Allergènes:

- | | | | |
|-------------|---------------|-------------------|-------------|
| 1 Gluten | 4 Poisson | 7 Lait | 10 Moutarde |
| 2 Crustacés | 5 Arachide | 8 Fruits à coques | 11 Sésame |
| 3 Oeufs | 6 Soja | 9 Céleri | 12 Lupins |
| | 13 Mollusques | 14 Sulfites | |

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

1

Congé de printemps

4

5

7

8

Congé de printemps

11

12

14

15

Lasagne bolognaise
1,3,7,9

Biscuit
1,8

Lasagne végétarienne
1,3,5,7

Fruit

Férié

Boulettes à la sauce tomate
Petits pois à la française
Pomme de terre nature
1,3,7

Biscuits
1,8

18

19

21

22

Ravioli
1,3

Fruit

Burger végétarien
1,6,9,11
Sauce tomate
Riz aux légumes

Biscuit

Hachis de chou-fleur
1,3,7

Flan caramel
3,7

Boudin blanc de porc
1,3,7,9
Compote de pomme
Purée de pomme de terre
7

Fruit

25

26

28

29

Férié

Omelette
Poêlée de légumes
Pomme de terre nature
3,5,7

Biscuit
1,8

Gratin de pâtes aux
courgettes et lamelles de dinde
1,3,7

Biscuit
1,8

Escalope à la milanaise
1,3,7
Coquillettes au beurre
1,7
Ratatouille

Fruit

Allergènes:

1 Gluten
2 Crustacés
3 Oeufs

4 Poisson
5 Arachide
6 Soja
13 Mollusques

7 Lait
8 Fruits à coques
9 Céleri
14 Sulfites

10 Moutarde
11 Sésame
12 Lupins

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Juin



Lundi

1

Rôti de porc
Jardinière de légumes
Pomme de terre nature

Fruit

Mardi

2

Nuggets de soja
Brocolis
1,3,7,6
Gratin dauphinois
7
Dessert lacté
7

Jeudi

4

Poisson pané meunière
Stoemp épinards
1,3,4,7,9

Fruit

Vendredi

5

Filet de poulet
7
Choux rouges
Pomme de terre sautées

Dessert lacté
7

8

9

11

12

Lasagne bolognaise
1,3,7,9

Biscuit
1,8

Hachi parmentier
aux carottes
1,7

Biscuit
1,8

Paupiette de veau
1,3,7
Poêlée de légumes
Riz

Dessert lacté
7

Chipolata
1,3,7
Duo de carottes
miel et thym
Pommes de terre sautées

Fruit

15

16

18

19

Donuts de volaille
1,3,7
Petits pois et carottes
Gratin dauphinois
7
Dessert lacté
7

Vol au vent
Riz aux légumes
1,7

Fruit

Hachi parmentier
aux brocolis
1,3,7

Fruit

Blanquette de boulettes
de veau
1,3,7
Eby
1
Dessert lacté
7

22

23

25

26

Oiseaux sans tête
boeuf et veau
3,6,7
Duo de carottes
Gratin dauphinois
7
Dessert du jour

Chili sin carne
trio de quinoa, bulgur et riz
1,6,7,8

Biscuit
1,8

Paella
2,4,9

Boulettes à la liégeoise
1,3
Légumes du potager
Pomme de terre sautées
7

29

30

Lasagne bolognaise
1,7,9
Dessert lacté
7

Farfalle Arrabiata
et légumes
Egrené végé
1
Dessert lacté
1



Allergènes:

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs

- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 13 Mollusques

- 7 Lait
- 8 Fruits à coques
- 9 Céleri
- 14 Sulfites

- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Lupins

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01