

Janvier



❖ 🧑🏻🧑🏻🧑🏻 Bonne année 2026 🍷 🍷

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Lasagne bolognaise 1,7,9 Dessert lacté 7	Farfalle Arrabiata et légumes Egrené végé 1 Dessert lacté 7	Paëlla 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 bœuf Sauce tomate Brunoise de légumes Pomme de terre sautées 1,7,9 Biscuits 1,8	Poulet curry coco aux légumes 1,7,9,10 Ehly 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 bœuf 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 marenco Riz 1 Biscuit 1,8

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



Février



Lundi
2

Mardi
3

Jeu
5

Vendredi
6

Ravioli
1,3
Fruit

Lasagne végétarienne
1,3,5,7
Fruit

Couscous marocain
Chipolatta
1,3,7
Fruit

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-fleurs
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

Mars



Lundi
2

Mardi
3

Jeu
5

Vendredi
6

Saucisse de volaille
1,3,7
Poireaux crème
7
Pomme de terre nature

Biscuit
1,8

Poulet aigre doux
6
Riz aux légumes

Fruit

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

9

10

12

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
Poelée 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

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

Biscuit
1,8

Hachi parmentier
aux brocolis
1,3,7

Fruit

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

30

31

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

Vol au vent
Riz aux légumes
1,7

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.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01



Avril



Lundi	Mardi	Jeu 2	Vendredi 3
		Paëlla 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
Férial	Poulet curry coco aux légumes 1,7,9,10 Eblly 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 bœuf 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
27	28	30	

Congé de printemps

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



Mai



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

Férialé

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-fleurs
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

Férialé

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.

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01

Juin



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Rôti de porc Jardinière de légumes Pomme de terre nature Fruit	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
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 Poelée 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 Ehly 1 Dessert lacté 7
22	23	25	26
Oiseaux sans tête bœuf 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	Paëlla 2,4,9 Biscuit 1,8	Boulettes à la liégeoise 1,3 Légumes du potager Pomme de terre sautées 7 Fruit
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