

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Potage. Pita de volaille et son pain. Fruit.	Potage. Carbonnade de porc façon Grand-Mère, pommes rissolées. Pudding vanille.	Potage. Steak Orloff, poêlée provençale, taboulé. Profiteroles aux noisettes.	Potage. Omelette aux champignons, frites. Biscuit.
Lundi 05/10	Mardi 06/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Potage. Chili con carne, riz. (bœuf) Fruit.	Potage. Médailillon de sole limande aux chicons, purée. Chocolat.	Potage. Rôti de porc sur choux braisés, pdt. Riz au lait.	Potage. Boulettes sauce tomate, frites. Biscuit.
Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Potage. Potée aux carottes, steak suisse. Biscuit.	Potage. Waterzoei de poissons, pommes persillées. Mousse au chocolat.	Potage. Lasagne bolognaise, baguette. Fruit.	Potage. Carbonnade de bœuf à la Liégeoise, frites. Boule de Berlin.
Lundi 19/10	Mardi 20/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Potage. Rôti de porc, salade de chicons, pdt. Couque aux pommes.	Potage. Dès de volaille à l'aigre doux, riz. Fruit.	Potage. Crousti de poisson et son méli-mélo de légumes. Yaourt aux fruits.	Potage. Pain de viande, compote, frites. Biscuit.
Lundi 26/10	Mardi 27/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Potage. Stoemp de saison, saucisse de campagne. Chocolat.	Potage. Blanquette de veau à l'ancienne, riz. Crème viennoise.	Potage. Tagliatelles carbonara et tomates confites. Fruit.	Potage. Cuisse de poulet, pommes aux airelles, frites. Biscuit.

## MENU du mois d'octobre à 3,5€ (entrée, plat, salade bar à volonté et dessert)

Les 14 allergènes qui doivent être déclarés.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides et les produits à base de ces céréales\*
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œuf
4. Poissons et produits à base de poisson\*
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja\*
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) \*
8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland et produits dérivés de ces fruits à coque\*
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. L'anhydride sulfureux et les sulfites (en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre en termes de SO2 total)
13. Lupins et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour tout renseignement au sujet des allergènes, le personnel de cuisine est à votre disposition.