



Menu aout & septembre 2025

W
B
E
M
a
r
b
e
h
a
n



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT

Dates		<u>Plat principal</u> (même si le détail des potages & dessert n'est pas indiqué, ils sont tout de même donnés aux enfants !)	<u>Evénements particuliers ...</u>
			Garderie fermée les : 24/11-05/12-03/02-26/06-03/07
Lundi	25	Poisson pané ~ purée maison ~ concombres	Belle rentrée à tous & toutes !
Mardi	26	Salade composée au poulet	
Jeudi	28	Gyros ~ riz	
Vendredi	29	Lasagnes maison	
Lundi	1 ^{er}	Thon ~ frites ~ salade	Départ des primaires à Andenne-sur-Meuse
Mardi	2	Rôti ardennais ~ Ebly ~ salade de tomates	
Jeudi	4	Chipolata ~ pommes de terre ~ chou-fleur	
Vendredi	5	Salade de pâtes ~ légumes divers ~ brochettes de poulet	Retour des primaires
Lundi	8	Burgers maison ~ crudités	
Mardi	9	Poisson ~ riz ~ petits légumes	
Jeudi	11	Saucisses blanches ~ purée maison ~ compote	M3 à P6 : reprise de la natation au Pachis
Vendredi	12	Gnocchis sauce tomate/lardons ~ salade	
Lundi	15	Boulettes liégeoises ~ frites ~ salade de carottes	19h : réunion Amicale ouverte à tous
Mardi	16	Poisson meunière ~ purée maison ~ salade de tomates	
Jeudi	18	Cordons bleus ~ pommes de terre ~ haricots	
Vendredi	19	Blanquette de dinde ~ riz ~ carottes	
Lundi	22	Pâtes jambon/crème	
Mardi	23	Couscous de poulet	
Jeudi	25	Hachis parmentier ~ salade	
Vendredi	26	Rôti ~ pommes de terre ~ salade de chou-rouge	Souper « photos » (Amicale)
Lundi	29	Omelette ~ frites ~ salade	
Mardi	30	Rollade de viande ~ champignons ~ pâtes	

INFORMATION IMPORTANTE (selon la circulaire 5519 du 29/5/2015) : Les repas préparés par nos cuisiniers sont susceptibles de contenir des allergènes. Tous les constituants de nos repas sont susceptibles de varier. Voici la liste des ingrédients : fruits à coque, cacahuètes, arachides, lait, soja, moutarde, lupin, œuf, poisson, crustacés, mollusques, gluten, grains de sésame, céleri, sulfites. Toute la question relative aux allergènes peut être posée aux cuisiniers des écoles.