

Nom prénom :

Classe :

MENU DU MOIS DE MAI

Tous nos potages sont faits maison. Tous nos plats sont cuisinés sur place. Tous les jours, choix de dessert (fruit, laitage ou biscuit) Les biscuits peuvent contenir les allergènes suivants : 1/3/5/6/7/8

Biscuits possibles à Rix (muffins, léo, bounty, tartelettes cerises, aux pommes et au riz.)

Le chef se réserve le droit de modifier le menu sans préavis. La composition des plats, des produits peut changer d'une fois à l'autre.

Pour toutes questions concernant les allergènes, merci de vous adresser à Mr.Leurquin Stéphane, chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 13 au 17	Potage du marché Couscous de poulet  1/3/9 <input type="checkbox"/>	Potage aux oignons Steak suisse sauce brune, pdt carottes vichy  1/3/7 <input type="checkbox"/>	Potage cerfeuil Risotto espagnol au haché de veau  <input type="checkbox"/> 7	Potage potirons et carottes Fish sticks Purée au cerfeuil 1/3/4/7  <input type="checkbox"/>
Du 20 Au 24	Congé de Pentecôte	Potage au céleri Lamelles kebab Crudités variées Pain  1/3/7/9 <input type="checkbox"/>	Potage julienne Escalope de poulet Croustillant, compote pdt  1/3 <input type="checkbox"/>	Potage au cresson Filet de poisson meunière, poêlée de légumes pdt 1/3/4 <input type="checkbox"/> 
Du 27 au 31	Potage vert Ravioli pur bœuf sauce tomate  1/3/7/9 <input type="checkbox"/>	Potage tomates Salade liégeoise Chipolatas 1/7  <input type="checkbox"/>	Potage brocoli Pâtes carbonnara 1/3/7  <input type="checkbox"/>	Potage aux oignons Nuggets de poisson Pdt, brocoli et ch. fleur 1/3/4/7 <input type="checkbox"/> 