

MENU DE LA SEMAINE CRECHE AN DICKSEN DU 03 AU 28 FEVRIER 2025

Lundi 03 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Couscous (1blé)

Filet de poulet à la basquaise

Haricot vert sauté

Suggestion végétarienne:

Mijoté de lentilles

Collation 16h: Fruits

Mardi 04 février 2025

Menu végétarien

Plat:

Omelette roulée (3) (7)

Nouille chinoise (1blé) (3)

Wok de légumes (6)

Collation 16h: Galette de légumes (1blé) (3)

Mercredi 05 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Wirschtercher (produit du terroir/ marque nationale)

Pommes de terre au four (produit du terroir)

Rosette de chou-fleur crue

Suggestion végétarienne:

Saucisse de quorn (1blé)

Collation 16h: Muffin maison (1blé) (3) (7)

Jeudi 06 février 2025

Plat:

Beignet de colin, sauce rémoulade (1blé) (4)

Riz

Carotte glacée

Suggestion végétarienne:

Beignet de légumes (1blé) (3) (7)

Collation 16h: Bâtonnet de fromage et bâtonnet de carotte (7)

Vendredi 07 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Carbonade de bœuf au sirop Liégeois (produit du terroir)

Purée de pommes de terre (7) (produit du terroir)

Petit pois vapeur

Suggestion végétarienne:

Dés de tofu au sirop Liégeois (6)

Collation 16h: Fruits

Lundi 10 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Coquillettes (1blé)

Sauce au saumon (4) (7)

Tombée de poireau

Suggestion végétarienne:

Coquillettes, sauce aurore (1blé) (7)

Collation 16h: Fruits

Mardi 11 février 2025

Plat:

Rôti de porc à la moutarde (10) (marque nationale)

Pommes de terre vapeur (produit du terroir)

Chou vert sauté aux oignons

Suggestion végétarienne:

Omelette aux fines herbes (3) (7)

Collation 16h: Compote maison et biscotte (1blé) (7)

Mercredi 12 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Cordon bleu de dinde pané (1blé) (7)

Sauce champignons (7)

Riz

Radis crus

Suggestion végétarienne:

Tofu pané au céréales (1blé) (3) (6)

Collation 16h: Fromage blanc au sucre de canne (7)

Jeudi 13 février 2025

Menu végétarien

Plat:

Gnocchi à la Sarentino (7)

Épinards à la crème (7)

Collation 16h: Cake salé (1blé) (3) (7)

Vendredi 14 février 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Lasagne 100% bœuf (produit du terroir)(1blé) (3) (7)

Brocoli sauté

Suggestion végétarienne:

Lasagne aux légumes (1blé) (3) (7)

Collation 16h: Fruits

Lundi 17 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Ragoût de dinde

Riz

Flan de poireau (3) (7)

Suggestion végétarienne:

Galette de quorn (3)

Collation 16h: Fruits

Mardi 18 février 2025**Plat:**

Pain de viande, sauce tomate (1blé) (3) (10) (produit du terroir/marque nationale)

Polenta crémeuse (7)

Céleri rôti (9)

Suggestion végétarienne:

Fallafel de potiron

Collation 16h: Dips de légumes et sauce cocktail (3)

Mercredi 19 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Ragoût de veau (produit du terroir)

Pommes de terre vapeur (produit du terroir)

Salsifis au persil

Suggestion végétarienne:

Ragoût de légumes au pois chiche

Collation 16h: Energy ball et fruits

Jeudi 20 février 2025**Menu végétarien****Plat:**

Spaghetti (1blé)

Sauce napolitaine

Bâtonnet de concombre

Collation 16h: Tartine et fromage en tranche (1blé) (7)

Vendredi 21 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Saucisse rôtie (produit du terroir/marque nationale) (10)

Boulgour (1blé)

Carotte sautée

Suggestion végétarienne:

Saucisse végétarienne

Collation 16h: Fruits

Lundi 24 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Poulet curry (7)

Riz basmati

Panais glacé

Suggestion végétarienne:

Curry de légumes et lentilles corail (7)

Collation 16h: Fruits

Mardi 25 février 2025**Menu végétarien****Plat:**

Tortellini au fromage (1blé) (3) (7)

Sauce napolitaine

Chicon braisé

Collation 16h: Pomme au four (7)

Mercredi 26 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Steak haché (produit du terroir/marque nationale) (1blé)

Pommes de terre écrasées (produit du terroir)

Chou rouge aux pommes

Suggestion végétarienne:

Steak végétarien(1blé)(3)

Collation 16h: Gâteau maison (1blé) (3) (7)

Jeudi 27 février 2025**Entrée:**

Buffet salades anti gaspi

Plat:

Filet de colin, sauce citron(3)(7)

Boulgour(1blé)

Bâtonnet de carotte

Suggestion végétarienne:

Dés de tofu au citron (6) (7)

Collation 16h: Brie et craquette (1blé) (7)

Vendredi 28 février 2025**Entrée:**

Soupe du jour

Plat:

Gyros de porc, crème aux herbes (7)(marque nationale)

Pommes de terre au four (produit du terroir)

Choux de Bruxelles sautés

Suggestion végétarienne:

Emincé de quorn aux épices (3)

Collation 16h: Fruits