



Vacance Belgique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6 Toast à la mousse de chèvre (1-3-7) Poulet Roti Pommes vapeur, (7) Compote de pommes Fromage (7) Dessert lacté (7)	7 Crudités Steak haché, sauce brune (1-6-7-10) Blé, (1) Duo de carottes vapeur. (7) Fromage (7) Chou à la crème (1-3-6-7)	8	9 ///	10 ///
13 Toast au crabe (1-3-4-10) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Fromage (7) Crème chocolat BIO (7)	14 Concombre Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Fromage (7) Beignet aux fruits (1-3)	15	16 Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Taboulé au jus de tomates (1-7) Carottes râpées Fromage (7) Fruits	17 Salade de tomates, basilic Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Fromage (7) Glace (7)
20	21 Chou rouge au pommes Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Fromage (7) Paris-Brest (1-3-6-7-8)	22	23 Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Fromage (7) Fruit	24 Céleri rémoulade (3-7-10) Grillade (P) Pâtes (1) Duo de chou en gratin (1-7) Fromage (7) Liégeois (7)
27 Pâté en croute volaille (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Riz Fromage (7) Yaourt nature sucrée BIO (7)	28 Tomate mozzarella (7) Hot dog (1-10-15) Fromage (7) Compote de pommes	29	30 Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Fruit	31 Salade piémontaise (3-7-10-P) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Fromage (7) Glace (7)

Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale



Véronique Fauconnier
Diététicienne Nutritionniste

Retrouvez la liste des allergènes sur notre site : www.lesgourmands-disent.net ou demandez les à nos cuisinières

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Mai France 2024 (centre aéré)



Vacance Belgique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	Toast du jour (1-3-7) Pâtes carbonara (1-3-7-P) Fromage râpé (7) Dessert lacté (7)	30 Crudités Pizza (1-3-7) Fromage (7) Fruit	1 ///	2 Feuilleté champignons (1-3-7) Meunière de colin, sc tartare (1-4-7-10) Brocolis (1-7) Riz Fromage (7) Pâtisserie (1-3-7-8)	3 Pique-Nique Chips / sandwich fromage beurre crudités / jus de fruits / gâteau / compote (UNIQUEMENT EN VRAC)
6	Toast à la mousse de chèvre (1-3-7) Poulet Roti Pommes vapeur, (7) Compote de pommes Fromage (7) Dessert lacté (7)	7 Crudités Steak haché, sauce brune (1-6-7-10) Blé, (1) Duo de carottes vapeur. (7) Fromage (7) Chou à la crème (1-3-6-7)	8 ///	9 ///	10 ///
13	Toast au crabe (1-3-4-10) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Fromage (7) Crème chocolat BIO (7)	14 Concombre Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Fromage (7) Beignet aux fruits (1-3)	15 Salade mexicaine Pâtes gratinées (1-3-7) Sauce quatre fromages (1-7) *** Dessert du jour	16 Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Taboulé au jus de tomates (1-7) Carottes râpées Fromage (7) Fruits	17 Salade de tomates, basilic Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Fromage (7) Glace (7)
20		21 Chou rouge au pommes Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Fromage (7) Paris-Brest (1-3-6-7-8)	22 Pêche au thon (3-4-10) Cuisse de poulet Poêlée de légumes Riz Fromage (7) Poire belle-Hélène (1-3-7)	23 Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Fromage (7) Fruit	24 Céleri rémoulade (3-7-10) Grillade (P) Pâtes (1) Duo de chou en gratin (1-7) Fromage (7) Liégeois (7)
27	Pâté en croute volaille (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Riz Fromage (7) Yaourt nature sucrée BIO (7)	28 Tomate mozzarella (7) Hot dog (1-10-15) Fromage (7) Compote de pommes	29 Œufs à la Russe (3-10) Paleron de bœuf, Sauce provençale, Céréales, (1-7) Fromage (7) Cookies (1-3-7-8)	30 Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Fruit	31 Salade piémontaise (3-7-10-P) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Fromage (7) Glace (7)

Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur

Menu poisson
Poisson issu de la pêche durable

Menu végétarien

Circuit court—local—BIO
Matière 1ere d'origine locale



Retrouvez la liste des allergènes sur notre site : www.lesgourmands-disent.net ou demandez les à nos cuisinières

« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

Mai Belgique 2024

Les Gourmands Disent...



Vacance Belgique

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
29		30		1		2		3	
6		7		8		9		10	
13	Crème de potiron (1-7) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Crème chocolat BIO (7)	14	Potage Dubarry (1-7) Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Beignet aux fruits (1-3)	15		16	Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Taboulé au jus de tomates (1-7) Carottes râpées Fruits	17	Potage Crécy (1-7) Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Glace (7)
20		21	Velouté courgette, ail, fines H (1-7) Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Paris-Brest (1-3-6-7-8)	22		23	Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Fruit	24	Potage provençale (1-7) Grillade (P) Pâtes (1) Duo de chou en gratin (1-7) Liégeois (7)
27	Crème de brocolis (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Riz Yaourt nature sucrée BIO (7)	28	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) Compote de pommes	29		30	Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Fruit	31	Potage vermicelle (1) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Glace (7)

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



Mai Belgique 2024 (Sans glace)

Les Gourmands Disent...



Vacance Belgique

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
29		30		1		2		3	
6		7		8		9		10	
13	Crème de potiron (1-7) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Crème chocolat BIO (7)	14	Potage Dubarry (1-7) Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Beignet aux fruits (1-3)	15		16	Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Taboulé au jus de tomates (1-7) Carottes râpées Fruits	17	Potage Crécy (1-7) Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Dessert du jour *
20		21	Velouté courgette, ail, fines H (1-7) Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Paris-Brest (1-3-6-7-8)	22		23	Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Fruit	24	Potage provençale (1-7) Grillade (P) Pâtes (1) Duo de chou en gratin (1-7) Liégeois (7)
27	Crème de brocolis (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Riz Yaourt nature sucrée BIO (7)	28	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) Compote de pommes	29		30	Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Fruit	31	Potage vermicelle (1) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Dessert du jour *

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique



Mai Belgique 2024 (Sans dessert)

Les Gourmands Disent...



Vacance Belgique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6	7	8	9	10
13 Crème de potiron (1-7) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées	14 Potage Dubarry (1-7) Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes)	15	16 Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Taboulé au jus de tomates (1-7) Carottes râpées	17 Potage Crécy (1-7) Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7)
20	21 Velouté courgette, ail, fines H (1-7) Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert	22	23 Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille.	24 Potage provençale (1-7) Grillade (P) Pâtes (1) Duo de chou en gratin (1-7)
27 Crème de brocolis (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Riz	28 Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15)	29	30 Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) ***	31 Potage vermicelle (1) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7)

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique



Mai Belgique 2024 (Imma Athus)



Les Gourmands Disent...

Vacance Belgique

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
29		30		1		2		3	
6		7		8		9		10	
13	Crème de potiron (1-7) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Crème chocolat BIO (7)	14	Potage Dubarry (1-7) Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Beignet aux fruits (1-3)	15		16	Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P) Saucisse (P) Frites Carottes râpées Fruits	17	Potage Crécy (1-7) Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Glace (7)
20		21	Velouté courgette, ail, fines H (1-7) Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Paris-Brest (1-3-6-7-8)	22		23	Quiche lorraine (1-3-7-P) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Fruit	24	Potage provençale (1-7) Grillade (P) Frites Duo de chou en gratin (1-7) Liégeois (7)
27	Crème de brocolis (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Frites Yaourt nature sucrée BIO (7)	28	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) Compote de pommes	29		30	Salade niçoise (3-4-10) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Fruit	31	Potage vermicelle (1) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Glace (7)

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique



Mai Belgique 2024 (ISMA Arlon)



Les Gourmands Disent...

Vacance Belgique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	31

13 Crème de potiron (1-7)
Kébab de volaille
Crudités, sauce ail (2-3)
Pommes sautées
Crème chocolat BIO (7)



14 Potage Dubarry (1-7)
Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10)
Jardinière de légumes (7)
(PDT, petits pois, carottes)
Beignet aux fruits (1-3)

15 Potage du jour (1-7)
Pâtes gratinées (1-3-7)
Sauce quatre fromages (1-7)
Choix de desserts *

16 Crêpe jambon emmenthal (1-3-7-P)
Saucisse (P)
Frites
Carottes râpées
Fruits

17 Potage Crécy (1-7)
Poissonnette panée (4)
Sauce tartare (3-10)
Rizotto champignons (1-7)
Glace (7)



20

21 Velouté courgette, ail, fines H (1-7)
Boulettes d'agneau façon navarin (1-6)
Pommes de terre persillées (7)
Haricot vert
Paris-Brest (1-3-6-7-8)

22 Potage du jour (1-7)
Cuisse de poulet
Poêlée de légumes
Riz
Poire belle-Hélène (1-3-7)

23 Quiche lorraine (1-3-7-P)
Pain de viande (1-3-7-8-P)
Blé (1)
Ratatouille.
Fruit



24 Potage provençale (1-7)
Grillade (P)
Frites
Duo de chou en gratin (1-7)
Liégeois (7)

27 Crème de brocolis (1-7)
Vol au vent, champignons, (1-7)
Frites
Yaourt nature sucrée BIO (7)



28 Potage du jour (1-7)
Hot dog (1-10-15)
Compote de pommes

29 Potage du jour (1-7)
Paleron de bœuf,
Sauce provençale,
Céréales, (1-7)
Cookies (1-3-7-8)

30 Salade niçoise (3-4-10)
Lasagne (1-3-6-7-9)

Fruit



31 Potage vermicelle (1)
Parmentier du pêcheur (1-3-4-7)
Glace (7)



Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique



Mai Belgique 2024 (CNDB)



Les Gourmands Disent...

Vacance Belgique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
Potage du jour (1-7) Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées Buffet de desserts *	Potage du jour (1-7) Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes) Buffet de desserts *		Potage du jour (1-7) Saucisse (P) Frites Carottes râpées Buffet de desserts *	Potage du jour (1-7) Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7) Buffet de desserts *
20	21	22	23	24
	Potage du jour (1-7) Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert Buffet de desserts *		Potage du jour (1-7) Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille. Buffet de desserts *	Potage du jour (1-7) Grillade (P) Frites Duo de chou en gratin (1-7) Buffet de desserts *
27	28	29	30	31
Potage du jour (1-7) Vol au vent, champignons, (1-7) Frites Buffet de desserts *	Potage du jour (1-7) Hot dog (1-10-15) Buffet de desserts *		Potage du jour (1-7) Lasagne (1-3-6-7-9) *** Buffet de desserts *	Potage du jour (1-7) Parmentier du pêcheur (1-3-4-7) Buffet de desserts *

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menu avec présence de viande de porc = P



Dessert lacté des lundis, lait bio



Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique





Mai Belgique 2024 (Pierrard)

Les Gourmands Disent...

ARTS & MÉTIERS

Vacance Belgique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29	30	1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
<p>Choix d'entrées *</p> <p>Kébab de volaille Crudités, sauce ail (2-3) Pommes sautées</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Paupiette de veau, sc brune (1-6-7-10) Jardinière de légumes (7) (PDT, petits pois, carottes)</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Pâtes gratinées (1-3-7) Sauce quatre fromages (1-7)</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Saucisse (P) Frites Carottes râpées</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Poissonnette panée (4) Sauce tartare (3-10) Rizotto champignons (1-7)</p> <p>Buffet de desserts *</p> 
20	21	22	23	24
	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Boulettes d'agneau façon navarin (1-6) Pommes de terre persillées (7) Haricot vert</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Cuisse de poulet Poêlée de légumes Riz</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Pain de viande (1-3-7-8-P) Blé (1) Ratatouille.</p> <p>Buffet de desserts *</p> 	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Grillade (P) Frites Duo de chou en gratin (1-7)</p> <p>Buffet de desserts *</p>
27	28	29	30	31
<p>Choix d'entrées *</p> <p>Vol au vent, champignons, (1-7) Frites</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Hot dog (1-10-15)</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Paleron de bœuf, Sauce provençale, Céréales, (1-7)</p> <p>Buffet de desserts *</p>	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Lasagne (1-3-6-7-9) ***</p> <p>Buffet de desserts *</p> 	<p>Choix d'entrées *</p> <p>Parmentier du pêcheur (1-3-4-7)</p> <p>Buffet de desserts *</p> 

Les allergènes:

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (lactose) / 8 Fruits à coques / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfités / 13 Lupin / 14 Mollusques



Dessert lacté des lundis, lait bio
Laitalage d'Hélène à Couvreur



Menu avec présence de viande de porc = P
Menu poisson



Menu végétarien



Circuit court—local—BIO



« Les Gourmands Disent ... » BOUS Nicolas N° 1 rue Chanoine Crousse à 6760 Virton Belgique

