

TRAITEUR GOURMET SERVICE

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici repartis pour une nouvelle année scolaire !

Bonne nouvelle, les prix restent inchangés.

Au chapitre des nouveautés, nous avons beaucoup de choses :

- Suppression des barquettes aluminium et PET au profit de récipients en inox réutilisables.
- Mise à disposition de ravers recyclables pour les repas non consommés.
- Viandes strictement d'origine belge
- Majorité de légumes frais, dont une part venant de circuits courts
- Pomme de terre d'origine belge
- Chaque mois un plat végétarien composé de protéines végétales et de légumes (commande 1 semaine à l'avance). Nous consulter pour connaître ce menu.

Nous avons suivi les toutes dernières recommandations de l'AFSCA à savoir :

- Autocontrôle possible maintenant avec notre fichier d'entrée et de sortie des marchandises.
- Indication des allergènes pour chaque menu.

Notre souhait est de fournir aux enfants une alimentation de qualité, si toutefois vous aviez des questions ou des demandes particulières, n'hésitez pas à me contacter, je vous répondrai directement.

Je vous informe également que tous les repas que je livre à l'école que fréquente votre enfant sont préparés avec des produits frais donc susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes tels que :

- Gluten **G**
- Crustacés **Cr**
- Œufs **O**
- Poissons **P**
- Arachides **A**
- Soja **S**
- Lait **L**
- Fruits à coque **FC**
- Céleri **C**
- Moutarde **M**
- Sésame **Se**
- Sulfites **Su**
- Lupin **Lu**
- Mollusques **Mo**

Traiteur Gourmet-Service – www.gourmet-service.be

Vous trouverez correspondant à chaque menu les initiales des allergènes qu'il contient.

Si votre enfant présente une quelconque allergie à un ou plusieurs de ces produits, je vous invite à prendre contact directement avec moi afin de déterminer, ensemble, des alternatives.

Luc DELVAUX,

Traiteur

0475 30 56 23

NOS SANDWICHS

Le sandwich du mois : 3 euros

La salade du mois : 4,5 euros

Même garniture que le sandwich du mois, mais sur une salade avec vinaigrette et un petit pain.

Les tailles de sandwichs classiques : simple (1,7 euros) ou jumbo (2,2 euros) :

Jambon : du véritable jambon à l'os

Fromage : un délicieux gouda jeune

Salami : de la rosette de Lyon

Salade de thon : préparation maison avec une véritable tartare

Dagobert : alliance du jambon et du fromage sur un lit de mayonnaise

Omelette : Jumbo avec omelette au jambon : 3,5 euros

Potage : 0,5 euros

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

Lundi 02	Potage au cerfeuil-Emincé de volaille façon bouchée reine, riz pilaf	C L
Mardi 03	Soupe verte-Saucisses de campagne, compote, purée	L
Jeudi 05	Potage aux brocolis-Pennes aux lardons, petits pois et tomates crème	L
Vendredi 06	Soupe aux tomates- Médaillon de filet de plie sauce vin blanc, haricots, pommes de terre	Mo L P
Lundi 9	Soupe au chou-fleur-Escalope croquante, épinards et gratin dauphinois	G L
Mardi 10	Crème courgettes et fines herbes-Sauté de porc aux légumes aigre doux, riz pilaf	L S
Jeudi 12	Soupe au cresson-Pennes et poêlée de légumes aux herbes du jardin	A
Vendredi 13	Soupe cultivateur-Fish sticks, salade mixte, purée	G L P
Lundi 16	Soupe aux oignons-Sauté de poulet à l'indienne, Ebly	L
Mardi 17	Minestrone-Jambon grillé, carottes aux échalotes, pommes persillées	L
Jeudi 19	Potage aux carottes-Pennes bolognaise	
Vendredi 20	Potage épinards pommes de terre - Filet de perche Dugléré, salade pommes natures	Mo L P
Lundi 23	Soupe aux poireaux-Cuisse de poulet, compote, purée	L
Mardi 24	Velouté aux tomates et courgettes-Sauté de porc Orloff, petits pois, pommes rissolées	L
Jeudi 26	Soupe poireaux et céleri-Pennes carbonara	C L
Vendredi 27	Potage aux petits pois et oignons-Médaille de plie aux petits légumes, riz	Mo L P

SANDWICH DU MOIS : « LE MAISON »

Délicieux pain rond garni avec une salade d'œufs durs, tomates et dés de jambon.

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Lundi 30/09	Potage tomate et poivron aux fines herbes-Escalope cordon bleu, épinards, purée	A L C
Mardi 01	Velouté chou-fleur et brocolis-Filet de porc braisé, petits pois et carottes, pommes nature	C
Jeudi 03	Soupe aux potirons et aux carottes-Pennes bolognaise	Fc C
Vendredi 04	Soupe verte au cresson et au riz-Fish sticks, salade de tomates, purée	L Mo P
Lundi 07	Soupe aux oignons et au fenouil-Emincé de poulet ananas coco, riz basmati	A Fc
Mardi 08	Gros bouillon aux légumes-Pain de viande, Haricots blancs aux tomates	C L G
Jeudi 10	Velouté cerfeuil et volaille-Pennes aux tomates, jambon et fromage	L C
Vendredi 11	Crème courgette poireaux-Filet de perche béarnaise, haricots au beurre, gratin dauphinois	Mo P L
Lundi 14	Soupe parmentière aux épinards et au céleri-Poulet marinée, salade mixte, galette de pommes de terre	C L
Mardi 15	Soupe au cresson-Carré de porc à la moutarde, carottes persillées, purée	M L
Jeudi 17	Potage saint-germain-Pennes carbonara	L
Vendredi 18	Minestrone-Filet de plie aux tomates, riz Pilaf	Mo P
Lundi 21	Crème au cerfeuil-Poulet à l'indienne, Ebly	C L
Mardi 22	Soupe cultivateur-Boulet liégeoise, pois et carottes, purée	G L C
Jeudi 24	Soupe brocolis et chou blanc au curry-Pennes à la provençale	C
Vendredi 25	Minestrone-Cassolette de poisson florentine, riz	Mo P L

SANDWICH DU MOIS : « LE ROUTARD »

Délicieuse baguette multi-céréales avec salade de concombre, radis, fromage blanc aux herbes et rôti de porc.

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2019

Lundi 04	Potage céleri et poireaux-Sauté de volaille aux légumes, riz pilaf	C S
Mardi 05	Velouté chou-fleur et brocolis- Steak ardennaise, épinards, purée	L C
Jeudi 07	Potage aux courgettes et laitue-Pennes bolognaise	C L
Vendredi 08	Soupe aux oignons et croutons-Fish sticks, salade, pommes persillées	G Mo P
Mardi 12	Velouté aux petits pois et lardons-Etuvée aux carottes, lard grillé	C
Jeudi 14	Crème tomates et poivrons-Pennes carbonara	L C
Vendredi 15	Soupe cultivateur-Médaille de plie aux aromates, légumes du wok, Ebly	C S P
Lundi 18	Potage vert pré-Emincé de volaille aux champignons, salade, purée	L C
Mardi 19	Potage saint germain-Couscous, chipolata	C
Jeudi 21	Soupe aux choux-Tortellinis aux petits légumes	C L
Vendredi 22	Minestrone-Filet de perche au curry, riz aux légumes	P L C

SANDWICH DU MOIS : « LE GYROS »

Délicieuse baguette blanche avec salade de chou blanc, émincé de poulet aux herbes, feta et tartare maison

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2019

Lundi 25/11	Velouté oignon et fenouil-Cuisse de poulet rotie, compote, purée	L C
Mardi 26/11	Soupe verte-Potée au chou, saucisse	C
Jeudi 28/11	Soupe au cerfeuil-Pennes à la romaine	C L
Vendredi 29/11	Velouté tomates potiron-Fish sticks, salade, purée	C G
Lundi 02	Velouté carottes ciboulette-Escalope croustillante, épinards, gratin	L
Mardi 03	Potage aux poireaux – Salade liégeoise, pain de viande	C
Jeudi 05	Potage aux oignons et céleri-Pâtes jambon crème	C L
Vendredi 06	Velouté aux poivrons-Filet de plie mousseline, salade mixte, purée	P L Mo
Lundi 09	Soupe cultivateur-Poulet aux petits légumes, riz pilaf	C
Mardi 10	Crème au cresson-Hamburger ardennais, coulis de tomates, salade, gratin	L C
Jeudi 12	Velouté brocolis et oignons-Pennes carbonara	L C
Vendredi 13	Minestrone-Cassolette de poisson florentine, riz pilaf	L C Mo P
Lundi 16	Potage vert pré-Poulet sauté à l'indienne, quinoa	C L
Mardi 17	Soupe aux tomates et basilic-Pain de viande, petits pois et carottes, pommes de terre	C
Jeudi 19	Velouté Parmentier aux épinards-Pennes bolognaise	C L
Vendredi 20	Soupe carotte et potiron - Fish sticks, haricots, purée	G L

SANDWICH DU MOIS : « LE FLORENTIN »

Pain d'antan, jambon de Parmes, mozzarella, tomates marinées, pesto et roquette.

Et Toujours notre salade du mois.

MENU DU MOIS DE JANVIER 2020

Lundi 06	Soupe aux poireaux-Escalope cordon bleu, épinards, purée	G L C
Mardi 07	Soupe au cerfeuil-Etuvée aux carottes, saucisse	C
Jeudi 09	Soupe verte-Pennes bolognaise	G C
Vendredi 10	Potage aux brocolis-Cassolette de poisson florentine, riz pilaf	C P L
Lundi 13	Soupe aux tomates-Brochette de poulet, petits pois, gratin	L
Mardi 14	Velouté Dubarry - Pain de viande, compote, purée	L C
Jeudi 16	Crème courgettes et fines herbes-Pennes à la Romana	G L
Vendredi 17	Soupe au cresson-Médaille de plie aux légumes du wok, Ebly	L P G
Lundi 20	Soupe cultivateur- Chicken dips, salade, pommes rissolées	C G
Mardi 21	Soupe à l'oignon-Etuvée aux poireaux, saucisse	C
Jeudi 23	Minestrone-Pennes lardons et petits légumes	G L
Vendredi 24	Soupe aux carottes et ciboulette-Fish stick, haricots, purée	G A L

SANDWICH DU MOIS : « LES PÂTURAGES »

Délicieuse baguette multi céréale avec salade, rôti de bœuf, salade de céleri aux noix et mayonnaise à la moutarde

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2020

Lundi 27/01	Velouté Parmentier aux épinards-Volaille façon bouchée à la reine, riz pilaf	C L
Mardi 28/01	Soupe aux poireaux-Saucisse, compote, purée	L
Jeudi 30/01	Velouté tomates et courgettes-Pennes provençales à la volaille	C G
Vendredi 31/01	Potage céleri et poireaux-Filet de perche provençale, gratin	C P L Mo
Lundi 03	Soupe aux petits pois et aux oignons-Emincé de poulet au curry et aux ananas, riz	C Fc
Mardi 04	Potage tomate, poivrons et fines herbes-Salade liégeoise, lard grillé	C
Jeudi 06	Velouté chou-fleur et brocolis-Pennes bolognaise	G C
Vendredi 07	Soupe au potiron et aux carottes-Cassolette de poisson florentine, pommes de terre	P L
Lundi 10	Potage vert pré-Emincé de volaille aux légumes du waterzooi, pommes de terre	C L
Mardi 11	Soupe cultivateur-Saucisse, compote, purée	C L
Jeudi 13	Soupe brocolis et chou blanc-Pennes à la Romana	G C
Vendredi 14	Soupe aux tomates-Médaille de plie aux aromates, légumes du jardin, riz pilaf	P Mo
Lundi 17	Soupe verte au cresson-Cuisse de poulet rôti, carottes aux oignons, purée	C L
Mardi 18	Soupe aux oignons et au fenouil-Steak ardennaise, pois et carottes, pommes de terre	C
Jeudi 20	Gros bouillon aux légumes-Pennes carbonara	C G L
Vendredi 21	Velouté cerfeuil volaille- Dips de poisson, salade de tomate, pommes rissolées	G C

SANDWICH DU MOIS : « LE LIÉGEOIS »

Délicieux pain rond avec boulet froid, lard grillé, salade et pommes.

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE MARS 2020

Lundi 02	Crème courgette et poireaux-Escalope croustillante, épinards, purée	G L Fc
Mardi 03	Soupe au cresson-Couscous, chipolata	G C
Jeudi 05	Potage saint germain-Pennes bolognaise	G
Vendredi 06	Minestrone-Fish stick, salade, purée	C G L
Lundi 09	Velouté oignons et fenouil-Suprême de volaille marinée, chou blanc à la crème, pommes natures	C L
Mardi 10	Soupe verte- Hachi Parmentier	L
Jeudi 12	Potage au cerfeuil-Pennes carbonara	L G C
Vendredi 13	Velouté tomates-Cassolette de poisson, salade, pommes rissolées	P Mo L
Lundi 16	Potage aux poireaux-Brochette de volaille, poêlée provençale, riz pilaf	C
Mardi 17	Velouté aux poivrons-Pain de viande, carottes, pommes de terre	L
Jeudi 19	Soupe cultivateur-Farfales aux légumes	G L C
Vendredi 20	Crème au cresson-Filet de perche béarnaise, salade mixte, purée	C P L
Lundi 23	Velouté brocolis et oignons-Nuggets, haricots, pommes rissolées	C A
Mardi 24	Minestrone-Hamburger, tomates grillées, purée	C L
Jeudi 26	Potage vert pré-Pennes bolognaise	G L
Vendredi 27	Soupe tomate et basilic-Médaille de filet de plie aux petits légumes, pomme duchesse	P C L

SANDWICH DU MOIS : « LE CLOCHARD »

Baguette grise avec poulet croustillant, salade de tomates, œufs durs et tartare maison

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS D'AVRIL 2020

Lundi 30	Velouté Parmentier aux épinards-Poulet à l'indienne, riz pilaf	C L
Mardi 31	Soupe aux carottes-Carré de porc Orloff, petits pois, pommes nature	C L
Jeudi 02	Potage céleri et poireaux-Pennes carbonara	C G L
Vendredi 03	Velouté chou-fleur et brocolis-Fish stick, salade, pommes natures	C P A
Lundi 20	Potage courgettes et laitue-Escalope de poulet croquant, chou-fleur crème, purée	A G L
Mardi 21	Soupe aux oignons et croutons-Mignon de porc à la moutarde, carottes et gratin	C G
Jeudi 23	Soupe au cresson-Pennes bolognaise	G L
Vendredi 24	Velouté aux petits pois et lardons-Filet de perche provençale, riz pilaf	P L
Lundi 27	Crème tomates et poivrons-Nugget, salade, gratin	A G L
Mardi 28	Boulets sauce tomate, riz pilaf	C L
Jeudi 30	Soupe cultivateur-Fusillis au thon, aux tomates et aux petits pois	G C

SANDWICH DU MOIS : « LE MONTAGNARD »

Baguette blanche avec viande séchée, oignon, cornichons, fromage de montagne et tome fraîche

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE MAI 2020

Lundi 04	Crème tomates et poivrons-Nugget, salade, gratin	A L
Mardi 05	Boulets sauce tomate, riz pilaf	C L
Jeudi 07	Soupe cultivateur-Raviolis aux tomates et aux petits pois	C G
Vendredi 08	Potage vert pré-Médailles de plie et jardinière de légumes, riz pilaf	C P L
Lundi 11	Potage saint germain-Cuisse de poulet, petits pois et carottes, pommes rissolées	C
Mardi 12	Soupe au chou- Steak ardennais, compote, purée	L
Jeudi 14	Pennes bolognaise	G L
Vendredi 15	Minestrone-Plat froid	A G L
Lundi 18	Velouté au chou-fleur-Emincé de volaille façon bouchée reine, purée	C L
Mardi 19	Soupe carottes oignons et ciboulette-couscous et chipolata	C G
Lundi 25	Soupe verte-Cuisse de poulet, salade, gratin	L C
Mardi 26	Velouté au cerfeuil-Pain de viande, pois et carottes, purée	L
Jeudi 28	Crème courgettes et poireaux-Pennes carbonara	G L C
Vendredi 29	Soupe parmentière aux épinards-Plat froid	G A L

SANDWICH DU MOIS : « LE CARAÏBES »

Pain d'antan, salade de poulet au curry, ananas et coco émincé

Et Toujours notre salade du mois

MENU DU MOIS DE JUIN 2020

Mardi 02	Potage saint germain-Carré de porc façon Champvallon
Jeudi 04	Ascension
Vendredi 05	Soupe cultivateur-Nugget de poisson, salade, gratin
Lundi 08	Soupe brocolis et chou blanc-Poulet mariné, haricots et pommes rissolées
Mardi 09	Minestrone-Saucisse, pois et carottes, purée
Jeudi 11	Soupe au cerfeuil-Pennes bolognaise
Vendredi 12	Soupe aux poireaux - Plat froid
Lundi 15	Pentecôte
Mardi 16	Soupe aux tomates-Hamburger, tomates grillées et maïs, pommes au romarin
Jeudi 18	Crème courgettes et fines herbes-Pennes à la Romana
Vendredi 19	Soupe aux oignons-Filet de plie et légumes du wok, riz pilaf
Lundi 22	Potage aux carottes-Nuggets, salade, pommes rissolées
Mardi 23	Soupe aux oignons-Pain de viande, compote, purée
Jeudi 25	Velouté aux tomates et fines herbes-Raviolis aux lardons et légumes
Vendredi 26	Potage saint germain-Plat froid
Lundi 29	Velouté au chou-fleur - Suprême de volaille grillé, sauce barbecue, marmelade d'oignons et pommes au romarin
Mardi 30	Soupe vert pré- Steak ardennais, épinards, purée

SANDWICH DU MOIS : « LE NEPTUNE »

Baguette blanche, salade mixte, salade de crabe des neiges, œufs durs et tomates

Et Toujours notre salade du mois