



Du 16 au 23 avril 2018

LE CONSEIL REGIONAL DE LA REGION WALLONNE  
LE CONSEILLER REGIONAL DE LA REGION WALLONNE  
MICHEL BERNARD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Céleri à la rémoulade</b> Carotte orange, jaune et brocolis râpé	<b>Friand au fromage</b> Crêpe aux champignons	  <b>Chou rouge BIO sauce enrobante échalote</b>	<b>Concombres à la crème ciboulette</b> Chiffonade de salade et brunoise	<b>Betteraves vinaigrette</b> Salade de haricots verts
 <b>Sauté de bœuf sauce hongroise</b> 	<b>Colin brésilienne</b>	 <b>Poulet rôti</b>	<b>Escalope de veau hachée sauce grand-mère</b> 	<b>Couscous</b> (pilon poulet, merguez, boulettes d'agneau et garniture)
<b>Choux fleurs et pommes de terre béchamel</b>	<b>Pêlé mêlé provençale</b>	<b>Farfalles safranées</b>	<b>Dés de carottes braisées</b>	
<b>Saint paulin</b>	<b>Petits suisse aux fruits</b>	<b>Edam</b>	<b>Croc'lait</b>	<b>Brie</b>
<b>Liegeois au chocolat</b> Gélifié nappé caramel	<b>Fruits de saison BIO</b> 	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>ANNIVERSAIRE</b>  <b>Gâteau au yaourt vanille</b> Eclair chocolat	 <b>Fruits de saison BIO</b>

Produit local



Fabrication Maison



\* Substitution repas sans porc



Viandes  
origine France



Bœuf et veau  
Race à viande



Volaille  
Label Rouge

elior @