

MENU octobre 2025   École d'Écaussinnes Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène 				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	6.10.2025	7.10.2025	9.10.2025	10.10.2025
Potage	Potage aux courgettes et fenouil* <i>Céleri</i>	Potage aux tomates* <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes <i>Céleri</i>	Potage goulasch <i>Céleri, (amandes), Sulfites</i>
Plat principal	Escalope de dinde poêlée Sauce curry à l'ananas Riz blanc <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde</i>	Macaroni jambon-fromage <i>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Filet de poulet poêlé Sauce à l'estragon Courgettes sautées* Pommes de terre grenaille sautées <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja, Sulfites</i>	Roulades de pangasius à la vapeur Sauce Nantua Potée aux brocolis <i>Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Sulfites</i>
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / yaourth <i>Lait</i>	Fruits frais de saison

MENU octobre 2025   École d'Écaussinnes Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène 				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	13.10.2025	14.10.2025	16.10.2025	17.10.2025
Potage	Potage aux choux blancs* <i>Céleri</i>	Potage aux légumes jaunes <i>Céleri</i>	Crème aux haricots blancs <i>Céleri, Lait</i>	Potage aux pommes de terre* <i>Céleri</i>
Plat principal	Filet de poulet poêlé Jus de volaille Endives braisées* Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Penne Sauce bolognaise <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf</i>	Escalope de dinde poêlée Jus de volaille à l'origan Petits pois Écrasé de pommes de terre <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Paupiette de poisson blanc Velouté de poisson Carottes à la sauge Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Oeuf, Poissons, Sulfites</i>
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / yaourth <i>Lait</i>	Fruits frais de saison