UNIQUEMENT LE MARDI, dès midi,

nous vous proposons de dîner à La Charlemagn'rie

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

Mardi 03	Mardi 10	Mardi 17	Mardi 24
Potage aux courgettes (9) & Hachis Parmentier (3, 6) **ou** Tagliatelles aux scampis **(9 €)** (1, 2, 3, 6) & Mousse au chocolat (1, 3, 6)	Soupe à l'oignon (9) & Escalope de porc panée Lasagne Parmigiana (1, 3, 6) **ou** Boulets, sauce lapin Pommes frites Salade (1, 3, 10) & Chausson aux pommes (1, 3, 6)	Potage aux poireaux (9) & Américain préparé Pommes frites Salade (1, 3, 10) **ou** Salade liégeoise (Pommes de terre, haricots, lard) & Cake à l'orange (1, 3, 6)	Potage aux tomates (9) & Dos de cabillaud au fenouil Purée de pommes de terre ou riz **(9 €)** (1, 3, 6) **ou** Demi-coquelet à l'estragon Pommes frites Navet glacé (1, 3, 6, 11) & Poire Belle-Hélène (1, 3, 6)

Mar 03 : Pâtes à la bolognaise (1, 3, 9) - **Mar 10** : 4 fromages (1, 3, 6) - **Mar 17** : Crème-tomate (1, 3, 6) - **Mar 17** : Épinards-crème (1, 3, 6)

TARIF : Potage : **2 €** / Plat : **8 €** - **9 €** / Dessert : **2 €**

Si vous souffrez d'allergies, regardez le(s) numéro(s) en-dessous du plat et consultez la liste des allergènes au verso.

LES PLUS DU CHEF :

- Portion de frites + sauce = **3 €** - Panini « Maison » + petite salade = **4 €**
- Assiette de pâtes (voir menu ci-dessus) = **6 €**

Merci de commander vos plats AU PLUS TARD LE VENDREDI QUI PRÉCÈDE AVANT 9 H au 0486 36 94 83 (Patricia G.)

La Charlemagn'rie asbl
11 rue Henri Nottet
4040 Herstal

C.I.S.P. agréé par la Région wallonne sous le n°095.

LISTE DES ALLERGÈNES

(Référez-vous au numéro en dessous/à côté du plat)

1. **LE GLUTEN** : épeautre, froment, orge, seigle, avoine et préparations à base de farine telles que pains, pâtes, pâtisseries, sauces liées, …
2. **LES CRUSTACÉS** : scampis, crabes, crevettes, surimis, bouillon de poisson, croquettes aux crevettes, salades, paëlla, …
3. **LES ŒUFS** : mayonnaise, purée de pommes de terre, crèmes glacées, crêpes, pâtisseries, sauces, pâtes, quiches, certaines préparations de viande (ex. : panures, haché préparé)
4. **LE POISSON** : soupes, paëlla, sauces, fumet, …
5. **LES ARACHIDES** (cacahuètes) : sauces, pains et pâtisseries, huile d'arachide, graines, desserts, chocolat, massepain, loempias, biscuits apéritifs, préparations
6. **LE LAIT** : purée de pommes de terre, pains et pâtisseries, sauces, chocolat, yaourts, crèmes, puddings, fromages, beurre, lait en poudre, certaines charcuteries, préparations glacées, …
7. **LE SOJA** : huile de soja, pains et pâtisseries, biscuits, confiseries, produits panés, farine de soja, desserts, sauces, préparation de viande (ex. : hamburgers, …)
8. **LES FRUITS À COQUE**. Ex. : noix, noisettes, amandes, ...
9. **LE CÉLERI** : soupes, salades, bouillons, …
10. **LA MOUTARDE** : dressing pour salade, mayonnaise, fromages, marinades, soupes, sauces, préparations de viandes (ex. : filet américain préparé, …)
11. **LES GRAINES DE SÉSAME** : huile de sésame, bouchées apéritives, biscuits, pains pour hamburgers, céréales petit déjeuner, …
12. **LES SULFITES** : bières, vins, vinaigre, fruits séchés (ex. : abricots, raisins), moutarde, crevettes
13. **LE LUPIN** : farine de lupin, pâtisseries, biscuits (ex. : spéculoos), céréales petit déjeuner, pains, bouchées apéritives, …
14. **LES MOLLUSQUES** : moules, paëlla, plats de fruits de mer, …

SAUCES (ex. : pesto) : huile de noix, pâte de noisette, chocolat, pain, massepain, préparations glacées, ...