

Tous les mardis et jeudis, dès midi, nous vous proposons de dîner à La Charlemagn'rie

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2022

| | Mardi 11 - Jeudi 13 | Mardi 18 - Jeudi 20 | Mardi 25 - Jeudi 27 |
|--|---|--|---|
| | Potage vert (9) & Gratin de poissons Purée de pommes de terre (7 €) (1, 2, 3, 6, 12, 14) <u>OU</u> Curry de poulet Riz ou frites (1, 3, 6) & Cake aux pommes (1, 3, 6) | Potage aux tomates (9) & Potée aux carottes Saucisse de campagne <u>OU</u> Blanquette de veau Tagliatelles ou frites (7 €) (1, 3, 6) & Salade de fruits (12) | Soupe à l'oignon (9) & Boulettes rôties Choux de Bruxelles gratinés ou nature - Pdt rissolées (1, 3, 6) <u>OU</u> Cuisse ou blanc de poulet Champignons à la crème Pommes frites (1, 3, 6, 12) & Muffin au chocolat (1, 3, 5, 6) |

Mar 11 : Pâtes aux poireaux (1, 3, 6) - **Mar 18** : Pâtes lardons-épinards (1, 3, 6) - **Mar 25** : Pâtes crème-tomate (1, 3, 6)

Potage : **1,50 €**

Plat (au choix) : **6 € - 7 €**

Dessert : **1 €**

Le mardi : Pâtes selon l'humeur du chef (voir ci-dessus) = **4,50 €**

Portion de frites + sauce = **1,50 €** - Panini « Maison » + petite salade = **4 €**

Merci de commander vos plats au plus tard le lundi ou le mercredi

qui précède avant 11 h au 0486 36 94 83 (Patricia G.)

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

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 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, ...