

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

MENUS DU MOIS DE JUIN 2022

Mar 31/05 - Jeu 02/06	Mardi 07 - Jeudi 09	Mardi 14 - Jeudi 16	
Crème de poireaux (1, 3, 6, 9) & Cuisse ou blanc de poulet, sauce aux raisins Pommes de terre rissolées (1, 3, 6, 12) OU Gyros de porc Riz ou frites (1, 10) & Salade de fruits	Potage au chou-fleur (1, 3, 6) & Escalope de porc panée Lasagnes à la parmigiana (Aubergines) (1, 3, 6, 12) OU Boulets, sauce lapin Pommes frites Salade (1, 3, 6, 10) & Mousse de fraises (1, 3, 6)	Potage vert (9) & Pêches ou tomates au thon Pommes frites Salade (3, 6, 10) OU Scampis à la diable Tagliatelles (8 €) (1, 3, 6, 10, 14) & Mousse au chocolat (1, 3, 6)	<i>Merci de votre fidélité et de votre soutien tout au long de cette année.</i> <i>Rendez-vous pour la réouverture le mardi 4 octobre. (À confirmer)</i> <i>Bonnes vacances !</i> <i>France et son équipe</i>

Mar 31 : pâtes brocolis-lardons (1, 3, 6) - **Mar 07** : pâtes crème-tomate (1, 3, 6) - **Mar 14** : pâtes jambon-fromage (1, 3, 6)

Potage : **1,50 €**

Plat (au choix) : **7 € - 8 €**

Dessert : **1,50 €**

Le mardi : Pâtes selon l'humeur du chef (voir ci-dessus) = **5 €**

Portion de frites + sauce = **2,50 €** - 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, ...