

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

MENUS DU MOIS DE MAI 2022 (1^{ÈRE} QUINZAINE)

Mardi 03 - Jeudi 05	Mardi 10 - Jeudi 12
Potage aux carottes et cumin (1, 6, 9) <u>ou</u> Champignons au beurre à l'ail (6) & Curry de légumes à la coco Boeuf sauté - Riz (1, 3, 6) <u>ou</u> Tomates crevettes (8 €) Pommes frites (1, 2, 3, 6, 10, 12) & Riz au lait (1, 3, 6)	Potage aux chicons (1, 3, 6) <u>ou</u> Oeufs mimosa (1, 3, 6, 10) & Demi-coquelet rôti Pommes frites - Salade - Sauce tartare (1, 3, 6, 10) <u>ou</u> Polpettes à la sauce tomate Spaghetti (6, 9) & Tiramisu (1, 3, 6)

Mardi 03/05 : pâtes à la bolognaise (1, 3, 12) - **Mardi 10/05** : pâtes crème lardons & courgettes (1, 3, 6)

Potage : **1,50 €** - Entrée : **5 €**

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.



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

MENUS DU MOIS DE MAI 2022 (2^{IÈME} QUINZAINÉ)

Mardi 17 - Jeudi 19	Mardi 24
<p>Potage poivrons-boursin (1, 3, 6, 9)</p> <p>ou</p> <p>Rollmops (hareng mariné), crème à l'aneth (1, 3, 6)</p> <p>&</p> <p>Blanquette de veau printannière (8 €)</p> <p>Riz ou pommes frites (1, 3, 6, 9, 12)</p> <p>ou</p> <p>Porc à l'aigre-doux</p> <p>Nouilles sautées</p> <p>&</p> <p>Clafoutis aux cerises (1, 3, 6)</p>	<p>Crème d'asperges (1, 3, 6, 9)</p> <p>ou</p> <p>Poireaux vinaigrette (3, 6, 12)</p> <p>&</p> <p>Parmentier de pommes de terre et navets (8 €)</p> <p>au confit de canard - Salade (1, 3, 6, 12)</p> <p>ou</p> <p>Vol au vent de poissons (8 €)</p> <p>Purée ou pommes frites (1, 3, 6, 9, 12)</p> <p>&</p> <p>Tartelette aux fraises et à la chantilly (1, 3, 6)</p>

Mardi 17/05 : pâtes crème-tomates (1, 3, 6) - **Mardi 24/05** : pâtes au pesto (1, 3, 6)

Potage : **1,50 €** - Entrée : **5 €**

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, ...