

Menu de Novembre 2019

Ecoles de Woluwe-Saint-Lambert



La vie

- Des menus parfaitement équilibrés et sécurisés
- Du sel iodé utilisé avec parcimonie
- Un **plat végétarien (V)** toutes les semaines



La Terre

- Des ingrédients issus de **l'agriculture responsable et raisonnée (*)**



- Tous nos fruits, nos yaourts (framboises, vanille et fraises), ainsi que nos biscuits (crêpes, Twibio, gaufres vanille) sont certifiés **BIO** par Quality Partner BE-BIO-03

- Nous utilisons **des légumes de saison** (suivant le calendrier de Bruxelles environnement)



- Tous nos poissons sont issus de la pêche durable



- Nos bananes sont toutes Fairtrade, le fairtrade c'est respecter un prix juste pour le producteur



- Nous vous proposons régulièrement des produits **d'origine locale**



Le goût

- Des menus avec des plats de tradition mais aussi de cultures différentes
- Des découvertes de légumes chaque mois



lundi 28 octobre 2019

mardi 29 octobre 2019

mercredi 30 octobre 2019

jeudi 31 octobre 2019

vendredi 1 novembre 2019

Jour Férié

lundi 4 novembre 2019

mardi 5 novembre 2019

mercredi 6 novembre 2019

jeudi 7 novembre 2019

vendredi 8 novembre 2019

Potage au céleri rave
Epigramme de viande (bœuf/vol)
Poireaux (*) béchamel
Pommes sautées

Pomme BIO

Potage Andalou
Poisson (MSC) à l'Ostendaise
Potée aux carottes (*)

Yaourt fraises BIO

Potage aux endives
Coquillettes (*)
Sauce carbonara de dinde
aux champignons
Fromage râpé
Kiwi BIO

Potage au cresson
Chilli végétarien (V)
Riz aux légumes
(céleris-poireaux-carottes)

Crème vanille BIO

Potage chou-fleur
Filet de poulet
Fenouil томатé
Purée

Poire BIO

lundi 11 novembre 2019

mardi 12 novembre 2019

mercredi 13 novembre 2019

jeudi 14 novembre 2019

vendredi 15 novembre 2019

Jour Férié

Potage tomates
Carbonnade de boeuf Liégeoise
Carottes étuvées (*)
Purée

Pomme BIO

Potage parmentier
Poisson blanc (MSC)
Sauce bisque **aux petits légumes**
Salade de saison
Pommes natures
Yaourt vanille BIO

Potage aux épinards
Vol au vent végétarien (V)
Champignons
Frites/Pommes natures

Banane BIO

Potage aux panais
Pennes (*)
Milanaise de bœuf
Fromage râpé

Biscuit BIO

lundi 18 novembre 2019

mardi 19 novembre 2019

mercredi 20 novembre 2019

jeudi 21 novembre 2019

vendredi 22 novembre 2019

Potage au cresson
Boulettes de volaille
Sauce tomate
Pommes natures

Poire BIO

Potage au céleri vert
Coquillettes (*)
Sauce Napolitaine de quorn
Petits légumes(céleris-carottes-poireaux)
Fromage râpé
Yaourt framboise BIO

Potage aux navets
Escalopine de porc
Jus moutardé
Choux de Bruxelles (*)
Frites/Pommes natures
Orange BIO

Potage aux carottes
Couscous aux légumes et pois chiches (V)(*)
Semoule (*)

Liegeois

Potage au céleri rave
Cassolette de poissons (MSC)
Petits pois (*)
Pommes vapeur

Kiwi BIO

lundi 25 novembre 2019

mardi 26 novembre 2019

mercredi 27 novembre 2019

jeudi 28 novembre 2019

vendredi 29 novembre 2019

Potage Andalou
Rôti de porc
Jus de viande
Potées aux poireaux (*)

Yaourt aux fruits

Potage parmentier
Omelette (*)
Epinards à la crème (*)
Pommes rissolées

Pomme BIO

Potage tomates
Waterzooï de volaille
Petits pois/carottes (*)
Pommes natures
Petit gervais aux fruits

Potage aux panais
Pennes (*)
Bolognaise végétarienne (V)
Fromage râpé

Raisin sec BIO

Potage aux endives
Fish-sticks (MSC)
Sauce tartare
Radis et salade de saison
Purée
Compotine BIO

