

Menu de Janvier 2020

Ecoles de Woluwe-Saint-Lambert



O'GUSTO
by sodexo



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 30 décembre 2019	mardi 31 décembre 2019	mercredi 1 janvier 2020	jeudi 2 janvier 2020	vendredi 3 janvier 2020
Potage Andalou Steak haché de bœuf Compote de pommes (*) Pommes rissolées Poire BIO	Potage aux endives Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Purée Petit gervais aux fruits	Jour Férié	Potage tomates Pennes (*) Bolognaise végétarienne (V) Fromage râpé Fruit frais BIO	Potage aux panais Escalopine de porc Jus moutardé Carottes (*) Blé (*) Raisin sec BIO
lundi 6 janvier 2020	mardi 7 janvier 2020	mercredi 8 janvier 2020	jeudi 9 janvier 2020	vendredi 10 janvier 2020
Potage au céleris vert Cordon bleu de dinde Potée aux chicons Biscuit BIO	Potage au cresson Escalopine de porc Sc Sambre & meuse Purée aux fines herbes Mandarine BIO	Potage aux potirons Poisson (MSC) à l'Ostendaise Haricots verts (*) Pommes sautées Yaourt fraises BIO	Potage aux navets Steak végétarien (V) Petits pois (*) Boullghour (F) aux légumes (céleris- poireaux-carottes) Poire BIO	Potage Andalou Coquillettes (*) Sauce carbonara de dinde aux champignons Fromage râpé Crème vanille
lundi 13 janvier 2020	mardi 14 janvier 2020	mercredi 15 janvier 2020	jeudi 16 janvier 2020	vendredi 17 janvier 2020
Potage aux carottes Coquillettes (*) Milanaise de bœuf Fromage râpé Pomme BIO	Potage aux panais Filet de poulet Fenouil tomate Purée Yaourt vanille BIO	Potage aux endives Carbonnade de boeuf Liégeois Potée aux poireaux Banane BIO	Potage tomates Vol au vent végétarien (V) Champignons Frites/Pommes nature Petit gervais aux fruits	Potage au céleris rave Poisson grillé (MSC) Sauce bisque aux petits légumes Salade Mixte Pommes nature Kiwi BIO
lundi 20 janvier 2020	mardi 21 janvier 2020	mercredi 22 janvier 2020	jeudi 23 janvier 2020	vendredi 24 janvier 2020
Potage au céleris vert Cheeseburger Carottes (*) Pommes sautées Mousse chocolat	Potage aux navets Pennes (*) Sauce Napolitaine de quorn (V) Petits légumes(céleris- carottes-poireaux) Fromage râpé Orange BIO	Potage Andalou Rôti de porc Jus de viande Potée aux carottes Raisin sec BIO	Potage au cresson Chilli végétarien (V) Riz aux légumes (céleris- poireaux-carottes) Poire BIO	Potage aux potirons Cassolette de poisson (MSC) Petits pois (*) Purée aux fines herbes Yaourt framboises BIO
lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
Potage aux endives Œuf à la Florentine (*) Purée Pomme BIO	Potage tomates Waterzooï de volaille Petits pois/carottes (*) Frites / Pommes nature Fromage blanc sucré	Potage aux panais Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Pommes nature Banane BIO	Potage au céleri rave Couscous aux légumes et pois chiches (V)(*) Semoule (*) Compote de pommes (BIO)	Potage aux carottes Boulettes de volaille Sauce tomate Potée aux chou frisé Crêpes de la Chandeleur (BIO)

