

Menu de Février 2020

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 27 janvier 2020 | mardi 28 janvier 2020 | mercredi 29 janvier 2020 | jeudi 30 janvier 2020 | vendredi 31 janvier 2020 |
|--|---|--|---|---|
| | | | | |
| lundi 3 février 2020 | mardi 4 février 2020 | mercredi 5 février 2020 | jeudi 6 février 2020 | vendredi 7 février 2020 |
| <p>Potage Andalou (*) Carbonnade de boeuf Liégeoise Carottes (*) Pommes rissolées (*)</p> <p>Yaourt framboises BIO</p> | <p>Potage au cresson (*) Poisson (MSC) à l'Ostendaise Choux de bruxelles (*) Purée aux fines herbes</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux potirons (*) Rôti de porc Compote de pommes (*) Pommes natures</p> <p>Biscuit BIO</p> | <p>Potage Parmentier (*) Coquillettes (*) Bolognaise végétarienne (V) Fromage râpé</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage au céleri vert (*) Cheeseburger</p> <p>Potée aux poireaux</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> |
| lundi 10 février 2020 | mardi 11 février 2020 | mercredi 12 février 2020 | jeudi 13 février 2020 | vendredi 14 février 2020 |
| <p>Potage aux tomates (*) Pennes (*) Sauce carbonara de dinde aux champignons Fromage râpé Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux oignons (*) Cassolette de poisson (MSC) Poireaux (*) Frites / Pommes natures</p> <p>Compote BIO</p> | <p>Potage au céleri rave (*) Pain de viande (boeuf/volaïlle) Potée aux chicons</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux panais (*) Steak végétarien (V) Petits pois (*) Boulghour (*) aux légumes (céleri-poireaux-carottes) Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux poireaux (*) Œuf à la Florentine (*) (V) Purée</p> <p>Fruit frais BIO</p> |
| lundi 17 février 2020 | mardi 18 février 2020 | mercredi 19 février 2020 | jeudi 20 février 2020 | vendredi 21 février 2020 |
| <p>Potage au céleri vert (*) Coquillettes (*) Milanaise de boeuf Fromage râpé</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage au cresson (*) Rôti de porc Potée aux carottes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> | <p>Potage Andalou (*) Poisson blanc (MSC) Sauce bisque aux petits légumes Riz aux légumes (céleri-poireaux-carottes) Salade Mixte</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux poireaux (*) Vol au vent végétarien (V) Champignons Pommes rissolées (*)</p> <p>Yaourt fraises BIO</p> | <p>Menu Carnaval Potage aux potirons (*) Pavé de dinde - sauce moutarde Poêlée de légumes hauts en couleur (carottes parisiennes, haricots beurre, petits pois) Purée aux fines herbes Fruit frais BIO</p> |
| lundi 24 février 2020 | mardi 25 février 2020 | mercredi 26 février 2020 | jeudi 27 février 2020 | vendredi 28 février 2020 |
| <p>Potage aux oignons (*) Boulettes de volaille Sauce tomate Potée au chou frisé</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux endives (*) Pennes (*) Sauce Napolitaine de quorn (V) Petits légumes (céleri-carottes-poireaux) Fromage râpé Liégeois</p> | <p>Potage aux panais (*) Waterzooï de volaille Petits pois (*) Blé (*)</p> <p>Fruit frais BIO</p> | <p>Potage aux tomates (*) Couscous aux légumes (V) et pois chiches Semoule (*)</p> <p>Riz au lait</p> | <p>Potage aux carottes (*) Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Pommes natures Fruit frais BIO</p> |

