

Menu de mars 2020

Ecoles de Woluwe-Saint-Lambert



lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
<p>Potage aux tomates (*) Pain de viande (Bœuf/volaille) Potée aux <u>carottes</u> Yaourt aux fraises BIO</p>	<p>Potage aux épinards (*) Poisson (MSC) à l'Ostendaise <u>Poireaux (*)</u> Purée aux fines herbes Kiwi BIO</p>	<p>Potage Andalou (*) <u>Coquillettes (*)</u> Sauce carbonara de dinde aux <u>champignons</u> Fromage râpé Flan caramel</p>	<p>Potage aux courgettes (*) <u>Chilli végétarien (V)</u> Riz aux légumes (céleri, <u>poireaux, carottes</u>) Banane BIO</p>	<p>Potage aux <u>carottes (*)</u> Filet de poulet Fenouil томaté Frites/Pommes nature Raisins secs BIO</p>
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
<p>Potage au chou-fleur (*) <u>Pennes (*)</u> Milanaise de bœuf Fromage râpé <u>Pomme BIO</u></p>	<p>Potage Parmentier (*) Escalope de dinde Viennoise <u>Compote de pommes (*)</u> <u>Pommes rissolées (*)</u> Crème chocolat</p>	<p>Potage aux brocolis (*) Filet meunière (MSC) Potée aux <u>poireaux</u> Salade Mixte <u>Orange BIO</u></p>	<p>Potage au cerfeuil (*) <u>Vol-au-vent végétarien (V)</u> <u>Champignons</u> Pommes nature Yaourt vanille BIO</p>	<p>Potage aux <u>poireaux (*)</u> <u>Œuf à la Florentine (*) (V)</u> Purée <u>Poire BIO</u></p>
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
<p>Potage aux panais (*) <u>Coquillettes (*)</u> <u>Sauce Napolitaine de quorn (V)</u> Petits légumes (céleri, <u>carottes, poireaux</u>) <u>Compote BIO</u></p>	<p>Potage aux tomates (*) Cassolette de poisson (MSC) <u>Haricots verts (*)</u> Pommes nature <u>Mandarine BIO</u></p>	<p>Potage aux <u>oignons (*)</u> Rôti de porc Sauce Sambre & Meuse <u>Carottes (*)</u> <u>Blé (*)</u> Liégeois</p>	<p>Potage au céleri vert (*) <u>Cordon bleu végétarien (V)</u> <u>Petits pois (*)</u> Purée de pommes de terre <u>Pomme BIO</u></p>	<p>Potage aux épinards (*) Carbonnade Flamande Bouquetière de légumes <u>Carottes</u> parisiennes, haricots beurre, petits pois) Frites/Pommes nature Fromage blanc sucré</p>
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
<p>Potage aux <u>poireaux (*)</u> Escalopine de porc jus de viande <u>Petits pois (*)</u> <u>Pommes sautées (*)</u> <u>Poire BIO</u></p>	<p>Potage aux <u>carottes (*)</u> <u>Coquillettes (*)</u> <u>Sauce bolognaise (soja) (V)</u> Fromage râpé Yaourt framboises BIO</p>	<p>Potage aux brocolis (*) Poisson grillé (MSC) Sauce bisque aux petits légumes Riz aux légumes (céleri, <u>poireaux, carottes</u>) Salade Mixte <u>Kiwi BIO</u></p>	<p>Potage Parmentier (*) <u>Couscous aux légumes et pois chiches (V)</u> <u>Semoule (*)</u> Gaufre vanille BIO</p>	<p>Potage aux courgettes (*) Boulettes de volaille Sauce tomate Potée aux épinards Banane BIO</p>
lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	mercredi 1 avril 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
<p>Potage Andalou (*) Cheeseburger (Bœuf/volaille) <u>Haricots verts (*)</u> Pommes nature Crème vanille</p>	<p>Potage aux pois (*) Waterzooï de volaille <u>Carottes (*)</u> Frites/Pommes nature <u>Orange BIO</u></p>	<p>Potage au céleri vert (*) Daube de bœuf méditerranéenne Potée liégeoise Petit Gervais aux fruits</p>	<p>Potage aux <u>panais (*)</u> <u>Steak végétarien (V)</u> <u>Petits pois (*)</u> <u>Boulghour (*)</u> aux légumes (céleri, <u>poireaux, carottes</u>) <u>Pomme BIO</u></p>	<p>Potage au <u>cerfeuil (*)</u> Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Purée <u>Kiwi BIO</u></p>

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



