

Menu d'avril 2020

Ecoles de Woluwe-Saint-Lambert



lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	mercredi 1 avril 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
Potage Andalou (*) 10 Cheeseburger (bœuf/volaïlle) 1, 2, 5 Haricots verts (*) Pommes natures Crème vanille	Potage aux pois (*) 10 Waterzooï de volaille 2, 8, 10 Carottes (*) Frites/Pommes natures Orange BIO	Potage au céleri vert (*) 10 Daube de bœuf 2, 5 méditerranéenne <small>(courgettes, poivrons rouges, tomates, oignons, olives noires)</small> Potée liégeoise 2, 10 Petit Gervais aux fruits	Potage aux panais (*) 10 Burger végétarien maison (V) 1, 5, 8 Petits pois (*) Boullghour (*) aux légumes 1, 10 <small>(céleri, poireaux, carottes)</small> Pomme BIO	Potage au cerfeuil (*) 10 Fish-sticks (MSC) 1, 6 Sauce tartare 5, 11 Radis et salade de saison 5, 11 Purée de pommes de terre 2, 8 Kiwi BIO
lundi 6 avril 2020	mardi 7 avril 2020	mercredi 8 avril 2020	jeudi 9 avril 2020	vendredi 10 avril 2020
Vacances de Pâques				
lundi 13 avril 2020	mardi 14 avril 2020	mercredi 15 avril 2020	jeudi 16 avril 2020	vendredi 17 avril 2020
Vacances de Pâques				
lundi 20 avril 2020	mardi 21 avril 2020	mercredi 22 avril 2020	jeudi 23 avril 2020	vendredi 24 avril 2020
Potage aux brocolis (*) 10 Coquillettes (*) 1 Sauce bolognaise (soja) (V) 8, 10 Fromage râpé Poire BIO	Potage aux courgettes (*) 10 Omelette (*) 2, 5 Épinards (*) à la crème 2 Purée de pommes de terre 2, 8 Petit Gervais aux fruits	Potage aux poireaux (*) 10 Carbonnade de bœuf à la flamande 5, 11, 13 Haricots verts (*) Frites/Pommes natures Pomme BIO	Potage Parmentier (*) 10 Couscous aux légumes et pois chiches (V) 1, 10 Semoule de blé (*) 1, 10 Banane BIO	Potage aux pois (*) 10 Nid d'oiseau (bœuf/volaïlle) 1, 5 Sauce tomate & courgettes Potée aux poireaux 2, 8, 10 Dessert surprise de Pâques 
lundi 27 avril 2020	mardi 28 avril 2020	mercredi 29 avril 2020	jeudi 30 avril 2020	vendredi 1 mai 2020
Potage aux panais (*) 10 Hamburger (bœuf/volaïlle) 1 Compote de pommes (*) Pommes natures Yaourt framboises BIO	Potage aux carottes (*) 10 Cordon bleu de dinde 1, 2 Haricots verts (*) Frites/Pommes natures Kiwi BIO	Potage aux épinards (*) 10 Filet de poisson blanc (MSC) 6, 10 Fenouil томатé Pommes natures Crème chocolat	Potage Andalou (*) 10 Pennes (*) 1 Sauce Napolitaine de Quorn (V) 5 Petits légumes (céleri, carottes, poireaux) Fromage râpé Orange BIO	 

- Gluten
- Lait
- Crustacés
- Mollusques

- Œuf
- Poisson
- Arachides
- Soja

- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame

- Sulfites
- Lupin

Nous tenons à vous informer que nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes que ceux communiqués car nos repas sont préparés en cuisine de collectivité. La composition de nos préparations peut également varier.

Le cœur

- 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 sourire

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

