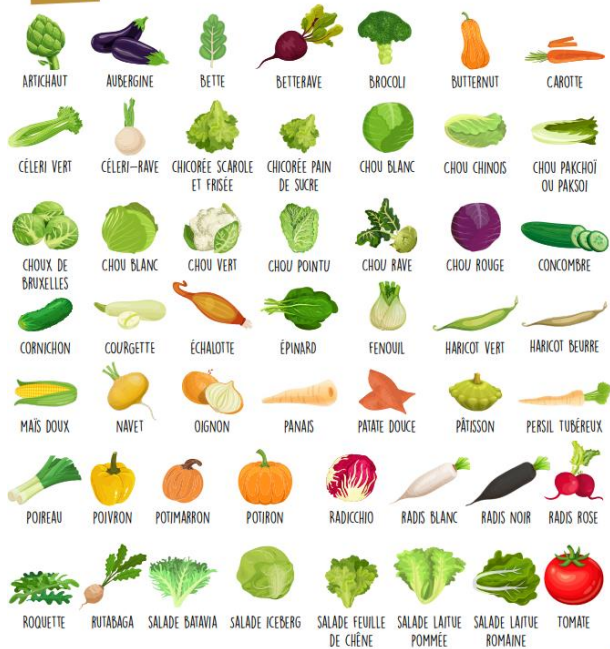


LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

SAISON



AIL

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

SAISON



FRUITS EUROPÉENS



100% de nos
pommes, poires
et carottes sont
d'origine belge !

MENU











Août et Septembre 2024

Sous réserve d'approvisionnement.



MA CANTINE S'ENGAGE
POUR UNE ALIMENTATION DURABLE !
WWW.MANGERDEMAIN.BE

LUNDI 26.08.24	MARDI 27.08.24		JEUDI 29.08.24	VENDREDI 30.08.24
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Filet de poulet Carottes Vichy Blé</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Gratin de rigatoni à la ricotta et aux épinards</p> <p>Nectarine</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Boulettes de bœuf sce.liégeoise Laitue vinaigrette Frites</p> <p>Cookie « le petit namurois »</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Filet de colin fines herbes Poireaux au curry doux Purée</p> <p>Crème caramel</p>
LUNDI 02.09.24	MARDI 03.09.24		JEUDI 05.09.24	VENDREDI 06.09.24
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Jambon grillé (burger VG) miel Salade de pommes de terre et haricots verts</p> <p>Petit beurre bio</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Rôti de dinde Ratatouille niçoise (tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons verts bio) Coquillettes au basilic</p> <p>Poire</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Couscous végétarien falafels Légumes couscous (pois chiches bio, carottes, navets, céleri, courgettes) Semoule et bouillon</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Gratin de la mer (colin, cabillaud, saumon) Petits légumes (carottes, poireaux, céleri) Purée</p> <p>Prune</p>
LUNDI 09.09.24	MARDI 10.09.24		JEUDI 12.09.24 MENU FAR WEST	VENDREDI 13.09.24
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Escalope de dinde Salade de tomates Country potatoes Crème chocolat « la ferme du Bouret »</p> <p>Pomme</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Pâtes carbonara VG Émincé de soja Petits pois</p> <p>Pomme</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Pain hamburger de bœuf Salade Frites, ketchup</p> <p>Pop corn</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Poisson meunière Poêlée de courgettes et tomates Boulgour bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
LUNDI 16.09.24	MARDI 17.09.24		JEUDI 19.09.24	VENDREDI 20.09.24
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Vol au vent Champignons Riz</p> <p>Poire</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Sauté de porc QA (burger légumes) Haricots beurre Écrasé de pommes de terre*</p> <p>Biscuit</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Salade de pâtes grecques Féta, maïs bio, concombres, tomates</p> <p>Crème vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Filet de saumon Épinards à la crème Purée*</p> <p>Banane bio</p>
LUNDI 23.09.24 MENU BELGE	MARDI 24.09.24		JEUDI 26.09.24	VENDREDI 27.09.24
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Rôti de porc QA (omelette) Rata de pommes de terre aux carottes*</p> <p>Fromage belge</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Pâtes complètes bio Bolognaise VG au quorn Fromage râpé</p> <p>Pomme</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>Émincé de poulet QA Laitue vinaigrette Frites</p> <p>Yaourt entier nature bio</p>	

 Menu végétarien
  Légume de saison
  Produit BIO
  Poisson MSC
  Circuit court
  QA : qualité Ardennes en circuit court
 Menu à thème
  Produit issu d'une agriculture responsable et raisonnée* issu de la COOP alimentaire
 Produit équitable
 Repas contenant du porc (alternative sans porc)

Pour toute question relative aux allergènes : API RESTAURATION (0489/74.24.76)

Retrouvez ici toutes les informations relatives au menu, provenances, allergènes ainsi que la composition des potages au jour le jour

