

# Décembre

LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

## CONSERVATION



AIL BETTERAVE BUTTERNUT CÉLÉRI-RAVE



## SAISON



## FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

### CONSERVATION



NOISETTE NOIX POMME POIRE

## FRUITS EUROPÉENS



CITRON CLÉMENTINE KIWI MANDARINE ORANGE PAMPLEMOUSSE

# MENU


## Décembre 2024

Sous réserve d'approvisionnement.



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

MA CANTINE S'ENGAGE  
POUR UNE ALIMENTATION DURABLE !  
[WWW.MANGERDEMAIN.BE](http://WWW.MANGERDEMAIN.BE)

<input type="checkbox"/> LUNDI 02.12.24 	<input type="checkbox"/> MARDI 03.12.24		<input type="checkbox"/> JEUDI 05.12.24	<input type="checkbox"/> VENDREDI 06.12.24 MENU SAINT-NICOLAS
<u>Potage légumes frais locaux*</u> - <i>Pennes complètes bio</i> Au jambon et fromage ( <i>dés de quorn</i> ) <b>Petit pois*</b> - <b>Pomme locale*</b>	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Chili con carne Sauce tomates, <i>oignons, haricots rouges bio</i> , maïs et riz - Crème vanille		<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Omelette aux fines herbes <i>Panais et carottes rôtis au thym</i> Purée* - <i>Banane fairtrade bio</i> 	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - <b>Fish and chips (colin pané)</b> <i>Laitue vinaigrette</i> <b>Country potatoes*</b> - Dessert de Saint-Nicolas
<input type="checkbox"/> LUNDI 09.12.24 	<input type="checkbox"/> MARDI 10.12.24		<input type="checkbox"/> JEUDI 12.12.24	<input type="checkbox"/> VENDREDI 13.12.24
<u>Potage légumes frais locaux*</u> - <b>Escalope de porc QA</b> ( <i>millet</i> ) <b>Rata*</b> aux <i>potimarrons</i> - <b>Poire locale*</b>	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Filet de poulet <i>jus de volaille</i> Risotto aux <i>champignons et oignons</i> ) - Liégeois chocolat		<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Escalope végétarienne Compote de <i>pommes</i> Frites - Yaourt aux fruits mixés	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Farfalles au <b>saumon</b> et aux <i>poireaux</i> Fromage râpé - <b>Cookie « le petit namurois »</b>
<input type="checkbox"/> LUNDI 16.12.24	<input type="checkbox"/> MARDI 17.12.24 		<input type="checkbox"/> JEUDI 19.12.24 MENU NOËL	<input type="checkbox"/> VENDREDI 20.12.24
<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Couscous boulettes végé. ( <i>carottes, navets, pois chiches bio, céleri, oignons</i> ) Semoule - <b>Crème « la ferme du Bouret »</b>	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - <b>Blanquette de porc</b> ( <i>tofu bio</i> ) <i>Légumes oubliés (topinambour, céleri rave, carottes, potiron, oignons)</i> Coquillettes - Yaourt nature sucré		<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Rôti de dinde <i>sauce aïnelles</i> Haricots verts à l'étuvée Pommes duchesses - Dessert de Noël	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - <b>Filet de lieu noir</b> Brocolis <b>Ecrasé de pommes de terre*</b> - Flan caramel
<input type="checkbox"/> LUNDI 23.12.24	<input type="checkbox"/> MARDI 24.12.24		<input type="checkbox"/> JEUDI 26.12.24	<input type="checkbox"/> VENDREDI 27.12.24

# Décembre 2024

 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   
  Repas contenant du porc (*alternative sans porc*)

Pour toute question relative aux allergènes : API RESTAURATION +32 (0)472 12 02 47



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