

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

<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>) Petit pois* - Pomme locale*	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Chili con carne Sauce tomates, <i>oignons, haricots rouges bio, maïs</i> 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> - Fish and chips (colin pané) <i>Laitue vinaigrette</i> Country potatoes* - 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> - Escalope de porc QA (<i>millet</i>) Rata* aux <i>potimarrons</i> - Poire locale*	<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 saumon et aux <i>poireaux</i> Fromage râpé - Cookie « le petit namurois »
<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 - Crème « la ferme du Bouret »	<u>Potage légumes frais locaux*</u> - Blanquette de porc (<i>tofu bio</i>) Légumes oubliés (<i>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> - Filet de lieu noir Brocolis Ecrasé de pommes de terre* - 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