

# Janvier

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

## CONSERVATION

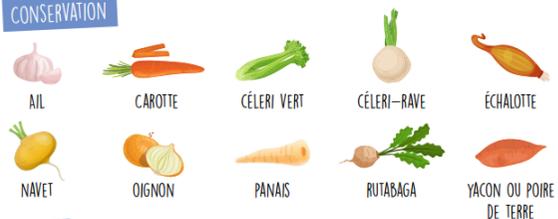


FRUITS EUROPÉENS



LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

## CONSERVATION



## SAISON



# MENU

## Janvier 2025

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)

# Janvier 2025

LUNDI 06.01.25	MARDI 07.01.25		JEUDI 09.01.25	VENDREDI 10.01.25
<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Émincé de poulet tex-mex Coleslaw vinaigrette <b>Potatoes maison*</b></p> <p>-</p> <p>Galette des rois </p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Pâtes Sauce bolognaise au hachis végé (soja, tomates, carottes, oignons) Fromage râpé</p> <p>-</p> <p>Yaourt aux fruits</p>		<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Steak haché de veau bio Compote de pommes Frites</p> <p>-</p> <p>Crème vanille</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p><b>Vol-au-vent de la mer</b> (Colin, saumon, cabillaud) <b>Champignons</b> Riz</p> <p>-</p> <p><b>Poire locale</b></p>
LUNDI 13.01.25 MENU LUNDI PERDU	MARDI 14.01.25		JEUDI 16.01.25	VENDREDI 17.01.25
<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Saucisse de volaille Salade tournaisienne (chicons, chou rouge, haricots blancs, mâche, pommes) <b>Pommes de terre*</b></p> <p>-</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Quiche maison (Œufs bio, épinards et chèvre fais) <b>Salade</b> vinaigrette</p> <p>-</p> <p>Mandarine</p>		<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Filet de poulet jus de volaille Haricots verts <b>Écrasé de pommes de terre*</b></p> <p>-</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p><b>Filet de colin</b> Petits légumes (poireaux, céleri rave, carottes, oignons) Coquillettes</p> <p>-</p> <p><b>Pomme</b></p>
LUNDI 20.01.25	MARDI 21.01.25 		JEUDI 23.01.25	VENDREDI 24.01.25
<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Épigramme d'agneau <b>Tajine</b> (potiron, carottes, pois chiches bio, navets, oignons) Semoule</p> <p>-</p> <p>Riz au lait</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Pâtes Sauce carbonara (lardinette végétarienne) Champignons</p> <p>-</p> <p><b>Poire</b></p>		<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Carbonnade de bœuf à la liégeoise <b>Carottes</b> Frites</p> <p>-</p> <p>Yaourt « la ferme du Bouret »</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p><b>Filet de saumon</b> sauce fines herbes Brocolis aux oignons <b>Purée*</b></p> <p>-</p> <p>Compotine</p>
LUNDI 27.01.25	MARDI 28.01.25		JEUDI 30.01.25 MENU NOUVEL AN CHINOIS 	VENDREDI 31.01.25
<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Tortilla (œufs) <b>Oignons et pommes de terre</b> Salade mixte</p> <p>-</p> <p><b>Cookie « le petit namurois »</b></p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Cordon bleu de volaille Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, oignons) Pâtes au basilic</p> <p>-</p> <p><b>Banane fairtrade bio</b> </p>		<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p>Potage julienne asiatique</p> <p>-</p> <p>Émincé de porc sauce miel soja (tofu bio)</p> <p>Riz sauté aux légumes chinois</p> <p>-</p> <p>Litchis au sirop</p>	<p><b>Potage légumes frais locaux*</b></p> <p>-</p> <p><b>Fish sticks</b> sauce tartare Salade mixte <b>Pommes de terre*</b> persillées</p> <p>-</p> <p>Mandarine</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 +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

 Menu à thème     Menu végétarien    Légume de saison    *Produit BIO*    *Poisson MSC*    *Circuit court*    **QA : qualité Ardennes en circuit court**  
*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+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**