

Février

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION

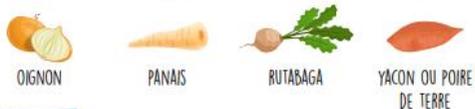


FRUITS EUROPÉENS



LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



SAISON



MENU

Février 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

Février 2025

LUNDI 03.02.25 	MARDI 04.02.25		JEUDI 06.02.25	VENDREDI 07.02.25
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Escalope de porc QA (millet)</p> <p><u>Épinards à la crème</u></p> <p>Boulgour bio </p> <p>-</p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Pâtes sauce bolognaise de bœuf (tomate, carotte, céleri, oignon)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>-</p> <p>Pomme</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Hamburger végétarien</p> <p><u>Salade coleslaw</u></p> <p>Frites</p> <p>-</p> <p>Poire</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Filet de saumon sauce citronnée</p> <p>Risotto aux poireaux</p> <p>-</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
LUNDI 10.02.25	MARDI 11.02.25 		JEUDI 13.02.25	VENDREDI 14.02.25
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Paupiette de volaille sauce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u></p> <p>Pommes de terre vapeur*</p> <p>-</p> <p>Crème vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Rôti de porc (tofu bio)</p> <p>Gratin de pâtes aux petits pois</p> <p>-</p> <p>Mandarine</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Omelette</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Country potatoes*</p> <p>-</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Filet de colin</p> <p>Rata au potiron</p> <p>-</p> <p>Compotine</p>
LUNDI 17.02.25	MARDI 18.02.25 MENU MONTAGNARD 		JEUDI 20.02.25	VENDREDI 21.02.25
<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Étuvée de <u>carottes</u></p> <p>Purée*</p> <p>-</p> <p>Cookie « le petit namurois »</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Tartiflette lardons (lardinette végé)</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre* et fromage</p> <p>-</p> <p>Orange de montagne</p>		<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Boulettes de bœuf à la liégeoise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Frites</p> <p>-</p> <p>Yaourt « la ferme du Bouret »</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux*</u></p> <p>-</p> <p>Filet de merlu crème tomate</p> <p>Brocolis</p> <p>Coquillettes au basilic</p> <p>-</p> <p>Banane 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 +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