

Mars

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



FRUITS EUROPÉENS



LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



SAISON



MENU

Mars 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

Mars 2025

LUNDI 10.03.25	MARDI 11.03.25		JEUDI 13.03.25 MENU CARNAVAL	VENDREDI 14.03.25
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Risotto aux <u>champignons</u></p> <p>-</p> <p>Spéculoos</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Pâtes sauce bolognaise végété (tomate, <u>carotte</u>, <u>céleri</u>, <u>oignon</u>)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>-</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Hamburger de bœuf + pain sésame</p> <p>Salade</p> <p>Frites, ketchup</p> <p>-</p> <p>Orange bio</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Parmentier de filet de lieu aux <u>carottes</u></p> <p>-</p> <p>Banane bio </p>
<p>LUNDI 17.03.25 </p>	<p>MARDI 18.03.25</p>		<p>JEUDI 20.03.25</p>	<p>VENDREDI 21.03.25</p>
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Rôti de porc sauce miel (burger légumes)</p> <p>Brocolis ail et persil</p> <p>Quinoa bio</p> <p>-</p> <p>Poire locale</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Émincé de poulet</p> <p>Pâtes à la crème de pesto et courgettes</p> <p>-</p> <p>Flan caramel</p>		<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Chili sin carne (haricots rouges bio, maïs bio, tomates, <u>oignons</u>, poivrons rouges)</p> <p>Riz</p> <p>-</p> <p>Yaourt « ferme du Bouret »</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Fish stick sauce tartare</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre natures</p> <p>-</p> <p>Pomme locale</p>
<p>LUNDI 24.03.25</p>	<p>MARDI 25.03.25</p>		<p>JEUDI 27.03.25  MENU GREC</p>	<p>VENDREDI 28.03.25</p>
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Aux petits légumes (<u>céleri rave</u>, <u>carottes</u>, <u>poireaux</u>, <u>oignons</u>)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>-</p> <p>Banane bio </p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille (tomates, aubergines, poivrons rouges, courgettes, <u>oignons</u>)</p> <p>Cœur de blé</p> <p>-</p> <p>Cookie « le petit namurois »</p>		<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Gyros de porc (végé), sauce à l'ail</p> <p>Salade de pâtes grecques (tomates, concombres, olives)</p> <p>-</p> <p>Semoule vanille/caramel</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Purée</p> <p>-</p> <p>Fromage blanc fruité</p>
<p>LUNDI 31.03.25</p>				
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>-</p> <p>Couscous falafels, semoule (pois chiches bio, carotte, poivron, <u>navets</u>, tomate, courgette, céleri vert, oignons)</p> <p>-</p> <p>Petit beurre 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
  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