

Avril

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



NOISETTE



NOIX



POMME



POIRE

SAISON



RHUBARBE

FRUITS EUROPÉENS



AVOCAT



CITRON



CLÉMENTINE



KIWI



MANDARINE



ORANGE



PAMPLEMOUSSE

LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

SAISON



ASPERGE
BLANCHE



ASPERGE
VERTE



BETTE



CAROTTE



CERFEUIL



CRESSON



ÉPINARD



POIREAU



POURPIER D'HIVER



ROQUETTE



SALADE
BATAVIA



SALADE FEUILLE
DE CHÊNE



SALADE
ICEBERG



SALADE LAITUE
POMMÉE



SALADE LAITUE
ROMAINE



SALADE MIZUNA

MENU

Avril 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

Avril 2025

	<input type="checkbox"/> MARDI 01.04.25 		<input type="checkbox"/> JEUDI 03.04.25	<input type="checkbox"/> VENDREDI 04.04.25
	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Pennes complètes bio Sauce zingara (tomates, petits pois, oignons) Brunoise de jambon (jambon végété) - Clémentine		<u>Potage légumes frais locaux</u> - Filet de poulet Compote de pommes maison Frites - Yaourt sucré	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Filet de colin Rata aux poireaux - Mousse au chocolat
<input type="checkbox"/> LUNDI 07.04.25	<input type="checkbox"/> MARDI 08.04.25		<input type="checkbox"/> JEUDI 10.04.25	<input type="checkbox"/> VENDREDI 11.04.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> - Chipolata de volaille bio Purée de pommes de terre Et céleri-rave - Crème au chocolat	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Lasagne à la bolognaise de bœuf (tomates, carottes, oignons, céleri) - Pomme locale		<u>Potage légumes frais locaux</u> - Vol-au-vent de poulet aux champignons Frites - Poire locale	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Quiche au saumon et aux brocolis Salade - Yaourt de « la ferme du Bouret »
<input type="checkbox"/> LUNDI 14.04.25	<input type="checkbox"/> MARDI 15.04.25		<input type="checkbox"/> JEUDI 17.04.25	<input type="checkbox"/> VENDREDI 18.04.25
<u>Potage légumes frais locaux</u> - Gratin de pâtes à la florentine (Épinards, tomates) Fromage râpé - Brie belge	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Filet de poulet Sauce curry doux et ananas Boulgour bio - Mandarine		<u>Potage légumes frais locaux</u> - Pain de viande bœuf/volaille Haricots verts Rôstis - Flan au caramel	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Nuggets de colin Salade mixte Purée - Banane fairtrade bio 
	<input type="checkbox"/> MARDI 22.04.25 		<input type="checkbox"/> JEUDI 24.04.25  MENU DE PÂQUES	<input type="checkbox"/> VENDREDI 25.04.25
	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Pâtes carbonara au jambon (jambon végété) Petits pois - Pomme locale		<u>Potage légumes frais locaux</u> - Boulettes de bœuf et agneau Sauce tomates et carottes Frites - Lapin guimauve en chocolat	<u>Potage légumes frais locaux</u> - Filet de hoki Poireaux à la crème Cœur de blé - Cookie « le Petit Namurois »

 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