

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

SAISON



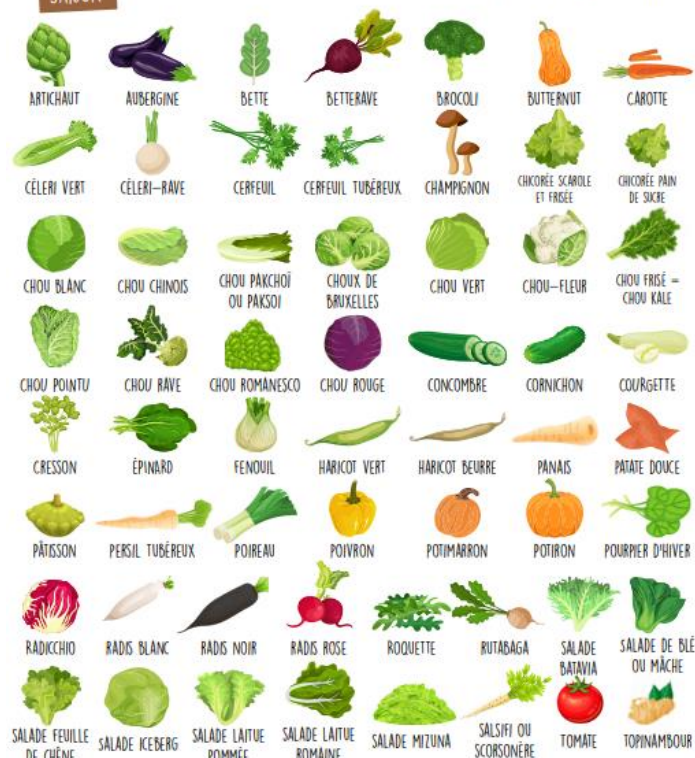
FRUITS EUROPÉENS



100% de nos
pommes, poires
et carottes sont
d'origine belge !

LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

SAISON



MENU

Octobre 2025

Sous réserve d'approvisionnement.



MA CANTINE S'ENGAGE
POUR UNE ALIMENTATION DURABLE !
WWW.MANGERDEMAIN.BE

Octobre 2025

			JEUDI 02.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - Steak haché de bœuf sce.brune Petits pois et <u>carottes</u> Country potatoes <i>Kiwi bio</i>	VENDREDI 03.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - Brandade de <u>filet de lieu</u> <u>Salade</u> vinaigrette Écrasé de pommes de terre <i>Brie</i>
LUNDI 06.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - Émincé végétarien (soja) Sauce aigre-douce (<u>poivrons</u> , ananas) Riz <i>Liégeois vanille</i>	MARDI 07.10.25  <u>Potage légumes frais locaux</u> - Pâtes à la zingara (jambon, <u>tomate</u> , petits pois) (<u>jambon VG</u>)  <i>Banane fairetrade bio</i>		JEUDI 09.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - Carbonnade de bœuf <u>Carottes</u> Frites <i>Pomme</i>	VENDREDI 10.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - <u>Filet de cabillaud</u> <u>Haricots verts</u> Pommes de terre <i>Cookie bio « le petit Namurois »</i>
LUNDI 13.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - Galette végétarienne (boulgour) Gratin de <u>brocoli</u> Pommes de terre <i>Raisin</i>	MARDI 14.10.25 MENU HALLOWEEN <u>Chaudron d'Halloween</u> - Yeux de sorcière ensanglantés Aux champignons magiques Asticots <i>Mousse au chocolat</i>		JEUDI 16.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - <i>Chipolata de volaille bio</i> Compote de pomme Pommes rissolées <i>Poire</i>	VENDREDI 17.10.25 <u>Potage légumes frais locaux</u> - <u>Fish stick</u> <u>Épinards</u> à la crème Purée <i>Taboulé sucré</i>

 Menu végétarien
  Légume de saison
  Produit BIO
  Poisson MSC
  Circuit court
 Menu à thème
  Produit issu d'une agriculture responsable et raisonnée
  Produit équitable



QA : qualité Ardennes en circuit court

Repas contenant du porc (*alternative sans porc*)

Pour toute question relative aux allergènes : API RESTAURATION+32 (0)472/12.02.47

