

FRUITS PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



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

FRUITS EUROPÉENS



LÉGUMES PRODUITS EN BELGIQUE

CONSERVATION



SAISON



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

MENU

Mars 2026

Sous réserve d'approvisionnement.



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN Cantines Durables



MARS 2026

LUNDI 02.03.26	MARDI 03.03.26		JEUDI 05.03.26	VENDREDI 06.03.26
<u>Potage légumes frais locaux</u> Roulade de volaille Risotto aux <u>champignons</u> Gaufre	<u>Potage légumes frais locaux</u> Fusilli Sauce bolognaise au quorn Fromage râpé Pomme		<u>Potage légumes frais locaux</u> Steak haché de bœuf <u>Laitue</u> vinaigrette Frites Yaourt nature sucré	<u>Potage légumes frais locaux</u> Parmentier de <u>filet de lieu</u> aux brocolis Banane bio
 LUNDI 09.03.26	 MARDI 10.03.26		 JEUDI 12.03.26	 VENDREDI 13.03.26
<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de porc (burger de légumes) Carottes Quinoa et boulgour bios Poire	<u>Potage légumes frais locaux</u> Macaronis au poulet Petits pois Fromage râpé Flan caramel		<u>Potage légumes frais locaux</u> Chili sin carne (haché végétal) Haricots rouges bios, maïs bio, tomates, <u>oignons</u> , poivrons rouges Riz Yaourt aux fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Fish stick sauce tartare <u>Salade</u> vinaigrette Potatoes maison Orange
 LUNDI 16.03.26	 MARDI 17.03.26		 JEUDI 19.03.26	 VENDREDI 20.03.26
<u>Potage légumes frais locaux</u> Blanquette de dinde Petits légumes (carottes, <u>pois chiches</u> bios, navets, tomates, courgettes, <u>céleri</u> vert, <u>oignons</u> , aubergines) Blé Fromage blanc fruité	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes grecques gratinées Sauce tomate, carottes, <u>oignons</u> Boulettes de volaille Cookie bio		<u>Potage légumes frais locaux</u> Émincé de porc (émincé végé) Coleslaw (carottes râpées et <u>chou blanc</u>) Pommes sautées Riz au lait	<u>Potage légumes frais locaux</u> <u>Filet de saumon</u> <u>Épinards</u> à la crème Purée Banane bio
 LUNDI 23.03.26	 MARDI 24.03.26		 JEUDI 26.03.26	 VENDREDI 27.03.26
<u>Potage légumes frais locaux</u> Falafels Couscous de légumes Semoule Petit beurre bio	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes complètes bios Sauce zingara (jambon ou <u>jambon</u> végé, tomates, petits pois, oignons) Fromage râpé Poire		<u>Potage légumes frais locaux</u> Chipolata de volaille bio Compote de pommes maison Pommes de terre rissolées Yaourt nature sucré	<u>Potage légumes frais locaux</u> <u>Filet de colin</u> <u>Fondue de poireaux</u> à la crème Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat
 LUNDI 30.03.26	 MARDI 31.03.26			
<u>Potage légumes frais locaux</u> Rôti de dinde <u>Chou-fleur</u> Purée Cocktail de fruits	<u>Potage légumes frais locaux</u> Pâtes sauce carbonara (lardinettes végés) <u>aux champignons</u> et fromage râpé Crème dessert vanille			

 Menu végétarien

Légume de saison

Produit BIO

Poisson MSC

Circuit court

 Menu à thème

Produit issu d'une agriculture responsable et raisonnée

 Produit équitable

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

 **QA : qualité Ardennes en circuit court**

Repas contenant du porc (alternative sans porc)

