



Menu des écoles de MONS



février 2022

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
<p><u>Soupe à l'oignon</u></p> <p>Emincé de porc QA sce aigre douce (ou émincé de volaille)</p> <p>Ananas</p> <p>Orge perlé</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><u>Potage poireaux</u></p> <p>Pâtes</p> <p>aux fèves</p> <p>et fromage italien</p> <p>Crêpe</p>	<p>Potage champignons</p> <p>Filet de poulet QA</p> <p><u>Céleri rave</u> sauce tomate</p> <p>Pommes de terre au thym</p> <p>Banane Fairtrade Bio</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Fish sticks MSC sauce tartare</p> <p>Poêlée de navets</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Pomme</p>
lundi 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<p><u>Potage potiron</u></p> <p>Tranche de porc QA jus de viande (filet de poulet)</p> <p><u>Choux de milan - Purée</u></p> <p>Crème chocolat (ferme de la Warde)</p>	<p>Potage chicons</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p><u>aux champignons</u></p> <p>Penne complètes</p> <p>Compote</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Omelette</p> <p>Salade</p> <p>Frites - Mayonnaise</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage panais</u></p> <p>Filet de saumon MSC</p> <p><u>Poireaux</u> crévés</p> <p>Coquillettes</p> <p>Poire</p>
lundi 14 février	mardi 15 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
<p>Potage brocolis</p> <p>Pain de viande sce brune</p> <p><u>Chou rouge</u></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage belge</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Gratin de macaroni</p> <p>jambon-fromage (ou jambon de dinde)</p> <p>Pomme</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Paëlla veggio (petits pois, haricots verts, poivrons)</p> <p>(Riz fairtrade)</p> <p>Poire</p>	<p><u>Potage carottes</u></p> <p>Filet de colin MSC</p> <p>sauce au beurre</p> <p>Purée au cresson & endives</p> <p>Fruit</p>
lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Légumes oubliés en bouillon (Panais, carottes jaunes, potirons, topinambour, oignons rouges)</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Potage navets</u></p> <p>Pâtes</p> <p>à la mexicaine</p> <p>(haricots rouges Bio, maïs bio, dés de tomates)</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage champignons</u></p> <p>Saucisse de volaille QA jus de volaille</p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>Frites</p> <p>Crème vanille (ferme de la Warde)</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Cassolette de poisson MSC (colin, saumon, cabillaud)</p> <p>Petits légumes (céleri-rave, carottes, poireaux)</p> <p>Cornettes</p> <p>Pomme</p>

Produits circuit court/locaux "en gras"

QA : Qualité Ardennes en circuit court



Viande de porc



Menu végétarien



Poisson issu de la pêche durable

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Chandeleur

Menu plaisir des enfants

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Menu proposé sous réserve d'approvisionnement. Informations sur les allergènes au 065/400.740 (API Restauration)