



Menu des écoles de MONS

mars 2022



lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Steak haché pur bœuf QA jus au thym</p> <p><u>Carottes vichy</u></p> <p>Pommes grenailles Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage céleri-rave</u> Pâtes Bolognaise végétarienne (Tomates, céleri, carottes) au quorn - Fromage râpé</p> <p><u>Poire</u></p>	<p><u>Potage chicons</u> Blanquette de veau aux petits légumes (CELERI-rave, carottes, poireaux, oignons) Frites</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p><u>Potage navets</u> Filet de saumon MSC</p> <p>Brocolis</p> <p>Fusilli sauce tomatée crème Fruit</p>
lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<p><u>Potage cresson</u> Oiseau sans tête de bœuf jus de viande</p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>Purée Barre bretonne</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Farfalles au poulet & champignons</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Chili sin carne (haricots rouges bio, maïs bio, tomates, carottes)</p> <p>Riz </p> <p><u>Poire</u></p>	<p><u>Potage carottes</u> Pané de colin MSC Endives à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur Banane Bio fairtrade </p>
lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<p><u>Potage champignons</u> Emincé de poulet sauce curry doux</p> <p><u>Etuvée de carottes</u> Boulgour Bio Fromage belge type gouda</p>	<p><u>Potage salsifis</u> Goulache de bœuf à la hongroise (poivrons) Pâtes grecques au basilic</p> <p><u>Poire</u></p>	<p><u>Potage potimarron</u> Boulettes végétariennes sce liégeoise</p> <p><u>Salade</u> Frites Crème chocolat (ferme de la Warde)</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Filet de cabillaud MSC au beurre citronné</p> <p>Stoemp <u>au chou frisé</u> Orange</p>
lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
<p><u>Potage Parmentier</u> Pain de volaille</p> <p>Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ebly Flan caramel</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Gratin de pennes complètes à la florentine & œufs durs</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Rosbif sce béarnaise</p> <p>Haricots verts Pommes de terre natures Fruit</p>	<p><u>Potage panais</u> Filet de lieu MSC à l'ostendaise</p> <p><u>Etuvée de poireaux</u> Purée <u>Poire</u></p>

Produits circuit court/locaux "en gras"

QA : Qualité Ardennes en circuit court



Viande de porc



Fairtrade

Menu végétarien

Poisson issu de la pêche durable

Légumes & fruits de saison

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

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)