



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