



Menus des écoles de MONS

septembre 2021



Produits circuit court/locaux "en gras"

Aliment issu de la ceinture tournaisienne

Aliment issu de la ceinture montoise



Viande de porc



Menu végétarien



QA: Qualité Ardennes en circuit court

lundi 06 septembre		mardi 07 septembre		jeudi 09 septembre		vendredi 10 septembre	
lundi 13 septembre		mardi 14 septembre		jeudi 16 septembre		vendredi 17 septembre	
<p><u>Potage frais choux doux</u> </p> <p>Gyros de bœuf aux <u>poivrons</u></p> <p><u>Salade mixte</u></p> <p>Country potatoes maison</p> <p><u>Crème chocolat</u> </p>		<p><u>Potage frais épinards</u></p> <p>Gratin de <u>macaroni complets</u> au jambon de dinde & <u>champignons</u></p> <p><u>Pomme</u></p>		<p>Minestrone (<u>carotte, haricot, tomate, courgette, chou-fleur, céleri, poireau, navet</u>)</p> <p><u>Omelette Bio</u></p> <p><u>Haricots beurre persillés</u></p> <p><u>Pommes de terre</u></p> <p><u>Poire</u></p>		<p><u>Potage champignons</u></p> <p>Poisson meunière MSC</p> <p>Poêlée de <u>courgettes</u></p> <p><u>Boullgour Bio</u></p> <p>Yaourt aux fruits</p>	
lundi 20 septembre		mardi 21 septembre		jeudi 23 septembre		vendredi 24 septembre	
<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p><u>Vol-au-vent QA</u></p> <p>aux <u>champignons</u></p> <p>Riz Fairtrade </p> <p><u>Poire</u></p>		<p><u>Potage frais persil tubéreux</u> </p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>aux lardinettes de pois</p> <p>Fromage râpé</p> <p><u>Pomme</u></p>		<p>MENU FAR WEST</p> <p><u>Potage tomate</u></p> <p>Pain <u>hamburger de bœuf</u></p> <p><u>Salade</u> - Frites, mayo</p> <p>Pop corn</p>		<p><u>Potage brocolis</u></p> <p>Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) & sa <u>julienne de légumes</u> (carottes-poireaux-céleri)</p> <p><u>Pommes de terre</u></p> <p>Banane Bio Fairtrade </p>	
lundi 27 septembre		mardi 28 septembre		jeudi 30 septembre			
		<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Steak haché de veau Bio jus de veau</p> <p>Rata de <u>pdt</u> au <u>panais</u></p> <p>Mimolette</p>		<p><u>Potage frais poireaux locaux</u> </p> <p>Pâtes bolognaise végétarienne (sauce <u>tomate</u> & lentilles Bio)</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Liégeois vanille</p>		<p><u>Légumes & fruits de saison</u></p> <p>Poisson issu de la <u>pêche durable</u></p> <p>Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée</p> <p>Fairtrade </p> <p>Menu plaisir des enfants</p> <p><u>100% de légumes de saison selon le calendrier de l'Apag-W</u></p>	

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