



Menus des écoles de MONS

novembre 2021



Viande de porc



Menu végétarien

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Fairtrade



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<p>Potage Légumes frais locaux</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p><u>Epinards</u></p> <p>Ebly crémé</p> <p>Crème chocolat</p>	<p><u>Potage choux-fleurs</u></p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>de bœuf maison</p> <p>(carottes, oignons, tomates)</p> <p>Poire locale</p>	<p></p>	<p>Potage Légumes frais locaux</p> <p>Filet de colin pané MSC sce tartare</p> <p>Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons)</p> <p>Purée maison</p> <p>Madeleine</p>
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	vendredi 19 novembre
<p><u>Potage brocolis</u></p> <p>Boulettes de veau</p> <p>Courgettes sauce tomate</p> <p>Quinoa Bio</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><u>Potage céleri-rave</u></p> <p>Rôti de dindonneau</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Farfalles</p> <p>Pomme locale</p>	<p><u>Potage potiron</u></p> <p>Omelette</p> <p><u>Laitue</u> vinaigrette</p> <p>Frites mayonnaise</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Légumes frais locaux</p> <p>Filet de lieu MSC sauce ostendaise</p> <p><u>Etuvée de poireaux</u></p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit</p>
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	vendredi 26 novembre
<p>Potage Légumes frais locaux</p> <p>Emincé de bœuf sce béarnaise</p> <p><u>Chou-fleur</u></p> <p>Pommes de terre rôties au paprika</p> <p>Flan caramel</p>	<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Fusilli carbonara</p> <p><u>aux oignons</u> et lardons </p> <p>(lardinette de dinde)</p> <p>Poire locale</p>	<p><u>Potage oignons</u></p> <p>Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, carottes)</p> <p>Riz fairtrade </p> <p>Banane Fairtrade Bio </p>	<p>Potage lentilles Bio</p> <p>Filet de saumon MSC sce hollandaise</p> <p>Salsifis</p> <p>Purée maison</p> <p>Pomme locale</p>
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	<p>Produits circuit court/locaux "en gras"</p> <p><u>Légumes & fruits de saison</u></p>	
<p>Potage Légumes frais locaux</p> <p>Tranche de porc QA </p> <p>Sauce brune (filet de dinde)</p> <p><u>Gratin de céleri rave - Pommes de terre persillées</u></p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Potage chicons</p> <p>Pâtes complètes</p> <p><u>aux brocolis</u></p> <p>& émincé de quorn</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Poisson issu de la pêche durable</p> <p>Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée</p> <p>Légumes de saison selon le calendrier de l'Apag- W</p> <p>Menu plaisir des enfants</p>	