

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p> Roulade (jambon de volaille)</p> <p><u>de chicon au gratin</u> </p> <p><b>Purée</b></p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p><u>Potage salsifis</u></p> <p><b>Emincé de bœuf</b></p> <p>à la hongroise (poivrons)</p> <p>Pâtes grecques au basilic</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><u>Potage carottes</u></p> <p>Boulettes végétariennes sce liégeoise</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Frites</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de merlu MSC <b>au beurre</b> citronné</p> <p><b>Rata</b></p> <p><u>aux poireaux</u></p> <p>Orange</p>
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p><b>Steak haché pur veau BIO</b> sauce brune</p> <p><u>Salade coleslaw</u> vinaigrette</p> <p><b>Pommes grenailles</b></p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><u>Potage Parmentier</u></p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>Fromage râpé</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><u>Potage chicons</u></p> <p>Blanquette de dinde</p> <p><u>aux petits légumes (CELERI-rave, carottes, poireaux, oignons)</u></p> <p>Frites</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><u>Potage panais</u></p> <p>Filet de colin MSC sce hollandaise</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit</p>
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p><u>Potage céleri-rave</u></p> <p> Pain de viande (pain de volaille)</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 penne</p> <p>à la florentine</p> <p>&amp; œufs durs</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de poulet jus de volaille</p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio</p>	<p><u>Soupe à l'oignon</u></p> <p>Filet de lieu MSC à l'ostendaise</p> <p><u>Etuvée de carottes</u></p> <p>Pommes de terre nature</p> <p><b>Poire</b></p>
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<p><u>Potage cresson</u></p> <p><b>Oiseau sans tête de bœuf</b> jus de viande</p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Purée</b></p> <p>Petit beurre bio</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Farfalles</p> <p>au jambon de dinde</p> <p><u>&amp; champignons</u> - sce tomate</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Chili sin carne</p> <p>(haricots rouges bio, maïs bio, tomates, poivrons, carottes)</p> <p>Riz</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage carottes</u></p> <p>Fish stick MSC</p> <p><b>Stoemp</b></p> <p><b>aux chicons</b></p> <p>Banane Bio fairtrade </p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Bio = produit certifié  
Légumes de saison



Viande de porc

Menu végétarien



Fairtrade

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Poisson issu de la pêche durable

Menu belge

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)