

Menu de Décembre 2019

Ecoles de Woluwe-Saint-Lambert



lundi 2 décembre 2019 mardi 3 décembre 2019 mercredi 4 décembre 2019 jeudi 5 décembre 2019 vendredi 6 décembre 2019

<p>Potage aux potirons Escalopine de porc Sc Sambre & meuse</p> <p>Potée aux chicons</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Potage aux panais Coquillettes (*) Sauce carbonara de dinde</p> <p>Champignons Fromage râpé Yaourt fraises BIO</p>	<p>Potage au cresson Epigramme de viande (Bœuf/vol) Fenouil tomate Frites/Pommes natures</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Potage au céleris vert Steak végétarien (V) Sce pommes curry et légumes chinois Riz aux légumes (céleris-poireaux-carottes) Crème vanille BIO</p>	<p>Potage aux navets Poisson (MSC) Nature Poireaux (*) béchamel Pommes natures Biscuit Saint Nicolas</p>
--	---	--	--	--

lundi 9 décembre 2019 mardi 10 décembre 2019 mercredi 11 décembre 2019 jeudi 12 décembre 2019 vendredi 13 décembre 2019

<p>Potage Andalou Filet de poulet</p> <p>Potée aux carottes</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Potage au céleri rave Poisson (MSC) à l'Ostendaise Petits pois/carottes (*) Pommes sautées</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Potage tomates Carbonnade de boeuf Liégeoise Haricots verts (*) Purée Yaourt vanille BIO</p>	<p>Potage aux endives Chilli végétarien (V) Riz aux légumes (céleris-poireaux-carottes) Pomme BIO</p>	<p>Potage aux carottes Pennes (*) Milanaise de bœuf Fromage râpé Petit gervais aux fruits</p>
---	---	---	--	--

lundi 16 décembre 2019 mardi 17 décembre 2019 mercredi 18 décembre 2019 jeudi 19 décembre 2019 vendredi 20 décembre 2019

<p>Potage aux panais Roti de dinde</p> <p>Potées aux poireaux</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Potage parmentier Coquillettes (*) Sauce Napolitaine de quorn (V) Petits légumes (céleris-carottes-poireaux) Fromage râpé Liégeois</p>	<p>Potage aux potirons Poisson grillé (MSC) Sauce bisque aux petits légumes Salade Mixte Pommes natures Banane BIO</p>	<p>Potage aux navets Vol au vent végétarien (V) Champignons Frites/Pommes natures Yaourt framboises BIO</p>	<p>Menu de Noël Potage au cresson Mijoté de volaille à la crème Carottes (*) Purée aux fines-herbes Dessert surprise</p>
--	---	---	---	--

lundi 23 décembre 2019 mardi 24 décembre 2019 mercredi 25 décembre 2019 jeudi 26 décembre 2019 vendredi 27 décembre 2019

<p>Potage au céleris vert Omelette (*) (V) Epinards à la crème Pommes sautées</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Potage aux navets Boulettes de volaille Sauce tomate Pommes natures</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Jour férié</p>	<p>Potage aux carottes Couscous aux légumes et pois chiches (V) (*) Semoule (*) Kiwi BIO</p>	<p>Potage au céleri rave Cassolette de poisson (MSC) Petits pois (*) Pommes vapeur Yaourt aux fruits</p>
---	--	-------------------	---	---

lundi 30 décembre 2019 mardi 31 décembre 2019 mercredi 1 janvier 2020 jeudi 2 janvier 2020 vendredi 3 janvier 2020

<p>Potage Andalou Steak haché de bœuf Compote de pommes (*) Pommes rissolées</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Potage aux endives Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Purée Petit gervais aux fruits</p>	<p>Jour férié</p>	<p>Potage tomates Pennes (*) Bolognaise végétarienne (V) Fromage râpé Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux panais Escalopine de porc Jus moutardé Carottes (*) Blé (*) Raisin sec BIO</p>
--	---	-------------------	--	--

La vie

- Des menus parfaitement équilibrés et sécurisés
- Du sel iodé utilisé avec parcimonie
- Un **plat végétarien (V)** toutes les semaines



La Terre

- Des ingrédients issus de **l'agriculture responsable et raisonnée (*)**

- Tous nos fruits, nos yaourts (framboises, vanille et fraises), ainsi que nos biscuits (crêpes, Twibio, gaufres vanille) sont certifiés **BIO** par Quality Partner BE-BIO-03

- Nous utilisons **des légumes de saison** (suivant le calendrier de Bruxelles environnement)



- Tous nos poissons sont issus de la pêche durable

- Nos bananes sont toutes Fairtrade, le fairtrade c'est respecter un prix juste pour le producteur



- Nous vous proposons régulièrement des produits **d'origine locale**




Le goût

- Des menus avec des plats de tradition mais aussi de cultures différentes
- Des découvertes de légumes chaque mois




