

Menu de Octobre 2019

Ecoles de Court-Saint-Etienne



lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
	Potage aux céleris raves Burger d'agneau (*) Jus de viande Petits pois carottes Pommes persillées (*) Pudding au chocolat Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs		Potage aux poireaux Penne sauce tomate Aux quorn (V) Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-	Bouillon de légumes Nugget de poisson (MSC) Crudités Pommes ciboulette Biscuit Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson-œufs
lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Potage aux salsifis Hamburger de bœuf Boccolis (*) jus de viande Pommes persillées Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-	Potage aux brocolis Emincé de porc Forestière (Champignons de saison) Riz complet Yaourt aux fruits (*) Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs		Potage au persil Pâtes bolognaise Fromage rapé Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-	Minestrone Omelette (*) Crudités Pommes persillées Biscuit Celeris-gluten-ble-lait -soja-œufs
lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Potage aux carottes Chipolata de volaille (*) Sauce estragon Potée liégeoise (*) Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-	Potage aux navets Burger de veau Poireaux à la crème Pomme vapeur Crème Liégeois Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs		Potage aux tomates Couscous aux légumes et pois chiches (V) (*) Semoule (*) Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-	Potage poireaux Filet de poisson (MSC) Sauce homardine Purée Florentine Yaourt aux fruits (*) Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson
lundi 21 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019	jeudi 24 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
Potage aux épinards Emincé de volaille Sauce curry Riz Pilaf (*) Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs	Potage aux carottes et coriandre Boulettes Sauce tomate Pomme purée Pudding caramel Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs		Potage aux épinards Pâtes complètes au jambon/brocolis Yaourt aux fruits (*) Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson-œufs	Menu Halloween Potage Potirons Escalope de dinde (*) Sauce diable Ratatouille Boulghour (*) Fruit frais Celeris-gluten-ble-lait -soja-
lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
Congés	Congés	Congés	Congés	Jour Férié

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**
- Viande de porc



Le goût

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

