

Menu de Novembre 2019

Ecoles de Court St Etienne



lundi 4 novembre 2019	mardi 5 novembre 2019	mercredi 6 novembre 2019	jeudi 7 novembre 2019	vendredi 8 novembre 2019
<p><u>Potage Cerfeuil</u> Filet de poulet Rataouille de légumes Boulgour</p> <p>Fruit frais (*)</p>	<p><u>Potage aux céleris raves</u> Burger de veau à la moutarde Salade de saison ,Pommes persillées</p> <p>Flan caramel Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs</p>		<p><u>Potage aux poireaux</u> Penne aux légumes et légumineuses Fromage râpé</p> <p>Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-</p>	<p><u>Bouillon de légumes</u> Filet de hoki(MSC) aux fines herbes Purée de carottes</p> <p>Biscuit Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson-œufs</p>
lundi 11 novembre 2019	mardi 12 novembre 2019	mercredi 13 novembre 2019	jeudi 14 novembre 2019	vendredi 15 novembre 2019
<p>Congé</p>	<p><u>Potage aux brocolis</u> Saucisse de campagne Compote de pommes Purée</p> <p>Crème chocolat Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs</p>		<p><u>Potage au persil</u> Pâtes au jambon et champignons Fromage rapé</p> <p>Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-</p>	<p><u>Minestrone</u> Filet de poisson (MSC) Sauce Hollandaise Purée de Poireaux</p> <p>Biscuit Celeris-gluten-ble-lait -soja-œufs</p>
lundi 18 novembre 2019	mardi 19 novembre 2019	mercredi 20 novembre 2019	jeudi 21 novembre 2019	vendredi 22 novembre 2019
<p><u>Potage aux salsifis</u> Etuvé de bœuf au fenouil Pommes ciboulette</p> <p>Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-</p>	<p><u>Potage aux navets</u> Boulette de volaille à la liégeoise Carottes aux échalottes Purée persillées</p> <p>Yaourt au fruits (*) Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs</p>		<p><u>Potage aux tomates</u> Pâtes Matriciana (Oignons ,tomates et lardons) Fromage râpé</p> <p>Fruit frais (*)</p>	<p><u>Potage poireaux</u> Filet de poisson Pané(MSC) Salade de saison Sauce tartare Pommes nature Biscuit</p> <p>Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson</p>
lundi 25 novembre 2019	mardi 26 novembre 2019	mercredi 27 novembre 2019	jeudi 28 novembre 2019	vendredi 29 novembre 2019
<p><u>Potage aux épinards</u> Paupiette ardennaise Jus de viande Choux rouge aux pommes Pommes nature Fruit frais (*) Celeris-gluten-ble-</p>	<p><u>Potage aux carottes et coriandre</u> Vol au vent de volaille et champignons Pommes purée</p> <p>Liegeois Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs</p>		<p><u>Potage au fenouil</u> Pâtes Bolognaise et carottes Fromage râpé</p> <p>Fruit frais Celeris-gluten-ble-lait -soja--œufs</p>	<p><u>Potage Tomate</u> Filet de poisson (MSC) au curry et courgettes Quinoa</p> <p>Biscuit Celeris-gluten-ble-lait -soja-poisson</p>

La vie

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

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



