








PROPOSITION MENU FEVRIER 2019 ECOLES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 5	28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT					CREME D'ASPERGES (1-7-9) NUGGETS DE POISSON (1-3-4-7-9) SAUCE TARTARE (3-6-9-10) POTEE AUX <b>POIREAUX</b> (1-3-7) FRUIT
<b>ALTERNATIVE</b>					BOULETTE VEGETARIENNE 1-3-5-9
Semaine 6	04/02/2019	05/02/2019 	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE AUX POIS (1-7-9) RÔTI DE DINDE (1-3) NAPOLI (1-3-5-7) <b>POMMES NATURE</b> HARICOTS PRINCESSE FRUIT	POTAGE TOMATES (1-7-9) BOUDIN BLANC (1-5-7-9) SAUCE MOUTARDE (1-7-9-10) PUREE (3-7) COMPOTE DE <b>POMMES</b> PUDDING CHOCOLAT (7)	CREME DE <b>CELERI</b> (1-7-9) NAVARIN D'AGNEAU* (1-9-10)  POËLEE DE SEMOULE (1-7)  FRUIT	POTAGE <b>OIGNONS</b> (1-9) QUENELLES DE VOLAILLE (1-3-5-7-9) SAUCE PRIMAVERA (1-9) PÂTES (1-3) FROMAGE RÂPE (7) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE MARAICHER (1-9) POISSON PANE (1-3-4-5-7-9) SAUCE COCKTAIL (3-6-9-10) POTEE AUX LEGUMES D'HIVER* (7) FRUIT
<b>ALTERNATIVE</b>		SAUCISSE DE VOLAILLE (1-3-5-7-9)			
Semaine 7	11/02/2019	12/02/2019 	13/02/2019 	14/02/2019	15/02/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	CREME BROCOLI (1-7-9) CORDON BLEU (1-3-5-7-9) PIPERATE BASQUE (1-9) BOULGHOUR (1) FRUIT	POTAGE <b>POIREAUX</b> (1-7-9) SAUCISSE DE CAMPAGNE (1-3-5-7) SAUCE VIANDE (1-9) <b>POMMES NATURE</b> <b>CHOUX BLANC</b> A LA CREME (1-7-9) MOUSSE AU CHOCOLAT (7)	BOUILLON (1-7-9) RIZ A L'ESPAGNOLE (3-6-9)  FRUIT	POTAGE CRECY ( <b>carotte</b> ) (1-7-9) OISEAU SANS TÊTE DE BOEUF SAUCE VIANDE (1-9) PUREE (3-7) BROCOLI BISCUIT (1-3-8)	POTAGE TOMATES - <b>POTIRONS</b> (1-7-9) POISSON A LA VAPEUR (4) <b>POMMES NATURE</b> JARDINIERE DE LEGUMES (1-7-9) YAOURT PANACHE (7)
<b>ALTERNATIVE</b>		SAUCISSE DE VEAU		PÂTES FLORENTINE DES DE JAMBON DE DINDE (1-3-5-7-9)	EMINCE DE VOLAILLE
Semaine 8	18/02/2019 	19/02/2019	20/02/2019 	21/02/2019	22/02/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE COURGETTES (1-7-9) SPIRINGUE DE PORC SAUCE LYONNAISE (1-9-10) <b>POMMES NATURE</b> <b>CHOU DE SAVOIE</b> A LA CREME (1-7-9) FRUIT	POTAGE CERFEUIL (1-7-9) EPIGRAMME D'AGNEAU (1-3-5-7-9) COUSCOUS (1) LEGUMES MEDITERANEEN* (1-9) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE <b>CELERI RAVES</b> (1-7-9) EMINCE DE POULET SAUCE BRUNE AUX RAISINS (1-7) RIZ FRUIT	CREME DE VOLAILLE (1-7-9) SPAGHETTI BOLOGNAISE (bœuf) 1-3-9) FROMAGE RÂPE (7) FRUIT	POTAGE TOMATES (1-9) POISSON PANE (1-3-4-7) SAUCE TARTARE (3-6-9-10) POTEE AUX EPINARDS (3-7) FLAN CAMEL (7)
<b>ALTERNATIVE</b>	PAVE DE DINDONNEAU (5-7)				
Semaine 9	25/02/2019	26/02/2019 	27/02/2019	28/02/2019	01/03/2019
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE AUX <b>CHAMPIGNONS</b> (1-7-9) SAUTE DE VOLAILLE  <b>POMMES NATURE</b> <b>CAROTTES ET PANAIS</b> (1) BISCUIT (1-3-8)	POTAGE <b>CHOUX DE SAVOIE</b> (1-7-9) HAMBURGER (1-3-5-7-9) SAUCE BARBECUE (1-9-10) <b>POMMES NATURE</b> <b>PETITS POIS</b> (1) FRUIT	MINISTRONE (1-7-9) CARBONADES A LA FLAMANDE (1-9-10) POMMES TEX MEX FRUIT	CREME D'ASPERGES (1-7-9) CHIPOLATA DE VEAU 1-3-5-7-9) SAUCE CHASSEUR (1-9) <b>POMMES NATURE</b> COURGETTES NICOISE (1-9) YAOURT NATURE (7)	POTAGE TOMATES (1-9) FILET DE POISSON POCHE (4) SAUCE OSTENDAISE (1-7-4-2-9) EBLY (1) <b>POIREAUX ETUVE</b> (1-7-9) FRUIT
<b>ALTERNATIVE</b>		HAMBURGER DE BŒUF (1-35-7-9)		FARFALLE - SAUCE MILANAISE COURGETTES- FROMAGE RÂPE 1-3-7-9	VOL AU VENT (1-3-7-9)



## PROPOSITION MENU FEVRIER 2019 ECOLES

Légume à découvrir : CHOU DE SAVOY/chou vert



viande de porc

Végétarienne

plat régionale

menu de fête

tous nos poissons sont du label MSC



### Liste d'allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

### Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

**FRUITS** : pomme et poire

**LEGUMES** : Betterave rouge, carotte, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, navets, oignons, pommes de terre, potimarron, potirons, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou vert, cresson, salade de blé, panais, poireau, salsifis, topinambour

\*Primavera : **carottes, oignons**, courgette, aubergines

\*petits légumes (navarin) : **panais, chou de Bruxelles, carottes, oignons, navets**

Jardinière (poisson) : **poireau, carottes, céleri**,

\*Potée légumes d'hiver : **chou vert, oignons, carottes, céleri**

\*Légumes méditerranée : **carottes**, courgettes, **navets, céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches