

Menu de Septembre 2019

Ecoles de Rebecq



lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Epigramme d'agneau <u>Haricot verts (*)</u> Pommes natures Petit gervais aux fruits	Rôti de porc Potée aux <u>épinards (*)</u> Fruit frais (BIO)		Chili Végé (soja) (V) Riz aux légumes (<u>céleris-poireaux-carottes</u>) Fruit frais (BIO)	Spirelli (*) Sauce carbonara de dinde <u>champignons</u> Fromage râpé Compote pommes/fraises
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Escalope de dinde Potée <u>Liègeoise (*)</u> Fruit frais (BIO)	Penne (*) Milanaise de bœuf Fromage râpé Yaourt fraises BIO		Mijoté de quorn (V) <u>champignons</u> Pommes natures Crème vanille	Poisson du jour (MSC) <u>Fenouil томатé</u> Pommes natures (*) Raisins secs BIO
lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Penne (*) Sauce Bolognaise de bœuf Fromage râpé Yaourt vanille BIO	Filet de poisson blanc (MSC) Sauce bisque aux légumes (<u>céleris-carottes</u>) Purée Fruit frais (BIO)		Steak végétarien (V) Petits pois (*) Boulghour (*) aux légumes (<u>céleris-poireaux-carottes</u>) Fruit frais	Poulet Sauce curry, pommes, légumes chinois Riz nature Biscuit BIO
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Hamburger de bœuf (*) jus de viande Ecrasé de pdt aux <u>carottes (*)</u> Fruit frais (BIO)	Rôti de porc <u>Haricots verts (*)</u> Pommes sautées Riz au lait		Couscous aux légumes et pois chiches (V) (*) Semoule (*) Yaourt framboise BIO	Fish-sticks (MSC) Sauce Tartare <u>Radis et sa salade de saison</u> Purée Fruit frais (BIO)
lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Omelette (*) Potée aux <u>épinards (*)</u> Yaourt aux fruits				



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



