

Menu de juin 2021

Ecoles de Rebecq

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Filet de poulet 2 Sauce curry 2, 10 (pommes et légumes chinois) Blé (*) 1, 10 Petit Gervais aux fruits	Pennes (*) 1 Sauce Bolognaise pur bœuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO		Burger végétarien maison (V) 1, 5, 8 Coulis de brocolis 2, 10 Riz aux légumes 10 Fruit frais BIO	Fish sticks (MSC) 1, 6 Sauce Tartare 1, 5, 8, 10, 11 Radis et salade 5, 10, 11 Pommes de terre Biscuit BIO
lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Sauté de porc 11, 13 Bouquetière de légumes (carottes parisiennes, petits pois, haricots beurre) Pommes nature Riz au lait	Epigramme 1 (bœuf/volaille) Potée aux épinards 2, 10 Fruit frais BIO		Pennes (*) 1 Bolognaise végétarienne (V) 8, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO	Filet de poisson blanc (MSC) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Brocolis (*) Pommes de terre Pudding chocolat
lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Cheesburger 1, 2, 5 (bœuf/volaille) Potée au chou frisé 2, 10 Fruit frais BIO	Carbonnades de bœuf 2, 5, 10, 11, 13 Haricots verts (*) Pommes de terre Liégeois		Chili Végétarien (soja) (V) 8 Riz 8 Petit Gervais aux fruits	Poisson meunière (MSC) 1, 5, 6 Petits pois (*) Pommes de terre Fruit frais BIO
lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Filet de poulet 2 Sauce curry 2, 10 (pommes et légumes chinois) Blé (*) 1, 10 Petit Gervais aux fruits	Pennes (*) 1 Sauce Bolognaise pur bœuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO		Burger végétarien maison (V) 1, 5, 8 Coulis de brocolis 2, 10 Riz aux légumes 10 Fruit frais BIO	Fish sticks (MSC) 1, 6 Sauce Tartare 1, 5, 8, 10, 11 Radis et salade 5, 10, 11 Pommes de terre Biscuit BIO
lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Sauté de porc 11, 13 Bouquetière de légumes (carottes parisiennes, petits pois, haricots beurre) Pommes nature Riz au lait	Epigramme 1 (bœuf/volaille) Potée aux épinards 2, 10 Fruit frais BIO			

1. Gluten
2. Lait
3. Crustacés
4. Mollusques

5. Œufs
6. Poisson
7. Arachides
8. Soja

9. Fruits à coques
10. Céleri
11. Moutarde
12. Graines de sésame

13. Sulfites
14. Lupin

Nous tenons à vous informer que nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes que ceux communiqués car nos repas sont préparés en cuisine de collectivité. La composition de nos préparations peut également varier.



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

