

Menu de mai 2021

Ecoles de Rebecq

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Sauté de porc 11, 13 Bouquetière de légumes <small>(carottes parisiennes, petits pois, haricots beurre)</small> Pommes nature Riz au lait	Epigramme 1 <small>(bœuf/volaille)</small> 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 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Cheesburger 1, 2, 5 <small>(bœuf/volaille)</small> 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 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Filet de poulet 2 Sauce curry 2, 10 <small>(pommes et légumes chinois)</small> Blé (*) 1, 10 Petit Gervais aux fruits	Pennes (*) 1 Sauce Bolognaise pur bœuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO		JF	Fish sticks (MSC) 1, 6 Sauce Tartare 1, 5, 8, 10, 11 Radis et salade 5, 10, 11 Pommes de terre Biscuit BIO
lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Sauté de porc 11, 13 Bouquetière de légumes <small>(carottes parisiennes, petits pois, haricots beurre)</small> Pommes nature Riz au lait	Epigramme 1 <small>(bœuf/volaille)</small> 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 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
JF	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

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



