

Menu de Février 2020

INSTITUT MARIE IMMACULEE



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

lundi 27 janvier 2020	mardi 28 janvier 2020	mercredi 29 janvier 2020	jeudi 30 janvier 2020	vendredi 31 janvier 2020
lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Potage Andalou (*) Carbonnade de boeuf Liégeoise Carottes (*) Pommes rissolées (*) Yaourt framboises BIO	Potage au cresson (*) Poisson (MSC) à l'Ostendaise Choux de bruxelles (*) Purée aux fines herbes Fruit frais BIO		Potage Parmentier (*) Coquillettes (*) Bolognaise végétarienne (V) Fromage râpé Fruit frais BIO	Potage au céleri vert (*) Cheeseburger Potée aux poireaux Yaourt vanille BIO
lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
Potage aux tomates (*) Pennes (*) Sauce carbonara de dinde aux champignons Fromage râpé Fruit frais BIO	Potage aux oignons (*) Cassolette de poisson (MSC) Poireaux (*) Frites Compote BIO		Potage aux panais (*) Steak végétarien (V) Petits pois (*) Boulghour (*) aux légumes (céleri-poireaux-carottes) Fromage blanc sucré	Potage aux poireaux (*) Œuf à la Florentine (*) (V) Purée Fruit frais BIO
lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
Potage au céleri vert (*) Coquillettes (*) Milanaise de bœuf Fromage râpé Fruit frais BIO	Potage au cresson (*) Rôti de porc Potée aux carottes Fromage blanc aux fruits		Potage aux poireaux (*) Vol au vent végétarien (V) Champignons Pommes rissolées (*) Yaourt fraises BIO	Menu Carnaval Potage aux potirons (*) Pavé de dinde - sauce moutarde Poêlée de légumes hauts en couleur (carottes parisiennes, haricots beurre, petits pois) Purée aux fines herbes Fruit frais BIO
lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
		Vacances de Carnaval		