

Menu de mars 2020

INSTITUT MARIE IMMACULEE



lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
<p>Potage aux tomates (*) Pain de viande (Bœuf/volaïlle) Potée aux carottes</p> <p>Yaourt aux fraises BIO</p>	<p>Potage aux épinards (*) Poisson (MSC) à l'Ostendaise Poireaux (*) Purée aux fines herbes</p> <p>Fruit frais BIO</p>		<p>Potage aux courgettes (*) Chilli végétarien (V) Riz aux légumes (céleri, poireaux, carottes)</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux carottes (*) Filet de poulet Fenouil томaté Frites</p> <p>Raisins secs BIO</p>
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
<p>Potage au chou-fleur (*) Pennes (*) Milanaise de bœuf Fromage râpé</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage Parmentier (*) Escalope de dinde Viennoise Compote de pommes (*) Pommes rissolées (*)</p> <p>Crème chocolat</p>		<p>Potage au cerfeuil (*) Vol-au-vent végétarien (V) Champignons Pommes natures</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>	<p>Potage aux poireaux (*) Œuf à la Florentine (*) (V)</p> <p>Purée</p> <p>Fruit frais BIO</p>
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
<p>Potage aux panais (*) Coquillettes (*) Sauce Napolitaine de quorn (V) Petits légumes(céleri, carottes, poireaux)</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Potage aux tomates (*) Cassolette de poisson (MSC) Haricots verts (*) Pommes natures</p> <p>Fruit frais BIO</p>		<p>Potage au céleri vert (*) Cordon bleu végétarien (V) Petits pois (*) Purée de pommes de terre</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux épinards (*) Carbonnade Flamande Bouquetière de légumes Carottes parisiennes, haricots beurre, petits pois) Frites Fromage blanc sucré</p>
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
<p>Potage aux poireaux (*) Escalopine de porc jus de viande Petits pois (*) Pommes sautées (*)</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux carottes (*) Coquillettes (*) Sauce bolognaise (soja) (V) Fromage râpé</p> <p>Yaourt framboises BIO</p>		<p>Potage Parmentier (*) Couscous aux légumes et pois chiches (V) Semoule (*)</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Potage aux courgettes (*) Boulettes de volaille Sauce tomate Potée aux épinards</p> <p>Fruit frais BIO</p>
lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	mercredi 1 avril 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
<p>Potage Andalou (*) Cheeseburger (Bœuf/volaïlle) Haricots verts (*) Pommes natures Crème vanille</p>	<p>Potage aux pois (*) Waterzooï de volaille Carottes (*) Frites</p> <p>Fruit frais BIO</p>		<p>Potage aux panais (*) Steak végétarien (V) Petits pois (*) Boullghour (*) aux légumes (céleri, poireaux, carottes)</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage au cerfeuil (*) Fish-sticks (MSC) Sauce tartare Radis et salade de saison Purée</p> <p>Fruit frais BIO</p>



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

