

# Menu de Mai 2021

# INSTITUT MARIE IMMACULEE



lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
<b>Potage au céleri rave (*) 10</b> Cheesburger 1, 2, 5 (bœuf/volaille) Potée au chou frisé 2, 10  Fruit frais BIO	<b>Potage au cerfeuil (*) 10</b> Carbonnades de bœuf 2, 5, 10, 11, 13 Haricots verts (*) Pommes de terre  Liégeois		<b>Potage Parmentier (*) 10</b> <b>Chili Végétarien (soja) (V) 8</b> Riz 8  Petit Gervais aux fruits	<b>Potage au céleri vert (*) 10</b> 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
<b>Potage aux poireaux (*) 10</b> Filet de poulet 2 Sauce curry 2, 10 (pommes et légumes chinois) Blé (*) 1, 10 Petit Gervais aux fruits	<b>Potage au céleri vert (*) 10</b> Pennes (*) 1 Sauce Bolognaise pur bœuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2  Fruit frais BIO		Congé de l'Ascension	Pont Congé de l'Ascension
lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
<b>Potage aux poireaux (*) 10</b> Sauté de porc 11, 13 Bouquetière de légumes (carottes parisiennes, petits pois, haricots beurre) Frites Riz au lait	<b>Potage au cresson (*) 10</b> Epigramme 1 (bœuf/volaille) Potée aux épinards 2, 10  Fruit frais BIO		<b>Potage aux carottes (*) 10</b> Pennes (*) 1 <b>Bolognaise végétarienne (V) 8, 10</b> Fromage râpé 2  Fruit frais BIO	<b>Potage aux tomates (*) 10</b> 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
Congé de Pentecôte	<b>Potage au cerfeuil (*) 10</b> Carbonnades de bœuf 2, 5, 10, 11, 13 Haricots verts (*) Pommes de terre  Liégeois		Conférence Pédagogique	Conférence Pédagogique
lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
<b>Potage aux poireaux (*) 10</b> Filet de poulet 2 Sauce curry 2, 10 (pommes et légumes chinois) Blé (*) 1, 10 Petit Gervais aux fruits	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

