

Institut Marie Immaculée - Décembre 2021

lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021	Informations complémentaires
Potage au cresson (*) 10 Boulettes de volaille 1 Sauce tomate & basilic Choux de Bruxelles (*) Frites Riz au lait	Potage aux oignons (*) 10 Pennes (*) 1 Sauce bolognaise de bœuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO		Potage aux tomates (*) 10 Burger végétarien "maison" 1, 5, 8 Coulis de poivrons & persil 2, 10 Boulghour (*) aux légumes 1, 10 VEGGIE Compote de pommes BIO	Potage au brocoli (*) 10 Filet de Cabillaud meunière 1, 5, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Salade de radis & laitue 5, 10, 11 Pommes de terre Fruit frais BIO	Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W Produits de saison Sont en gras et soulignés au menu  Produits 100% issus de l' agriculture responsable (*)  Les légumes francs (carottes, épinards, petits pois, brocolis, poireaux et haricots verts), le blé, le boulghour, la semoule, les pâtes blanches, les pois chiches, les haricots blancs et rouges, les pommes de terre risolées, les préparations d'œufs, la saucisse de volaille, tous nos fruits, les compotes (plat et dessert), les raisins secs, les yaourts
lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021	
Menu du Grand Sâbot Potage au fenouil (*) 10 Sauté de porc  Sauce moutarde à l'ancienne 11.13 Potée aux poireaux 2.10 Dessert de Saint Nicolas	Potage au céleri vert (*) 10 Daube de bœuf à la méditerranéenne 2.5 Brocolis (*) à l'ail Pommes de terre risolées Mousse au chocolat		Potage Andalou (*) 10 Couscous de légumes (céleri, poivrons verts et rouges, ...) & pois chiches 10 Semoule de blé 1.10 VEGGIE Fruit frais BIO	Potage aux carottes (*) 10 Duo de poissons en cassolette 6 Haricots verts (*) Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO	Produits 100% issus du circuit court  Nos viandes, nos pommes de terre et frites, nos pommes, poires et prunes (en saison) proviennent de Belgique 1. Gluten, 2. Lait, 3. Crustacés, 4. Mollusques, 5. Œuf, 9. Fruits à coques, 10. Céleri, 13. Sulfites, 14. Lupin
lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021	
Potage au panais (*) 10 Carbonade de bœuf 2.5.10.11.13 Carottes parisiennes Frites  Fromage blanc sucré	Potage au cerfeuil (*) 10 Pennes (*) Sauce Milanaise de bœuf 2.5.10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO		Potage au céleri vert (*) 10 Vol-au-vent végétarien aux champignons 1.2.5.8.10 Riz blanc 8 VEGGIE Fruit frais BIO	Potage aux navets (*) 10 Filet de poisson grillé Poireaux (*) en sauce blanche 2 Pommes de terre  Fruit frais BIO	
lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021	
Potage Parmentier (*) 10 Burger (bœuf/volaille) 1 Jus de viande Potée au chou frisé 2.10 Yaourt vanille BIO	Potage aux tomates (*) 10 Omelette (*) 2.5 Fenouil (*) en sauce blanche 2 Pommes de terre risolées VEGGIE Fruit frais BIO		Potage au potiron (*) 10 Chili végétarien 8 Riz aux légumes 10 VEGGIE Fruit frais BIO	Potage au panais (*) 10 Filet de poulet Sauce Sambre & Meuse 2.8.11.13 Salade de radis et laitue 5.10.11 Purée de pommes de terre 2 Dessert de Noël	
lundi 27 décembre 2021	mardi 28 décembre 2021	mercredi 29 décembre 2021	jeudi 30 décembre 2021	vendredi 31 décembre 2021	
 Recette belge: 	 Plat contenant du poisson issu de la pêche durable: 	 Plat contenant du porc: 	 Repas végétarien: VEGGIE	 Produit issu du commerce équitable: 	

La composition de nos repas est susceptible de changer en fonction des arrivages. Nos repas peuvent contenir des traces d'autres allergènes que ceux communiqués.

ATELIER
by sodexo