

Menu Avril 2017					Wavre				
lundi 27 mars 2017		mardi 28 mars 2017		mercredi 29 mars 2017		jeudi 30 mars 2017		vendredi 31 mars 2017	
lundi 3 avril 2017		mardi 4 avril 2017		mercredi 5 avril 2017		jeudi 6 avril 2017		vendredi 7 avril 2017	
Potage aux épinards Burger fromage (bœuf&volaille) Potée aux carottes Yaourt sucré		Potage andalou Filet de poisson MSC Sauce Ciboulette Blé (F) (B) à la brunoise de Légumes méditerranéens Fromage blanc sucré		Potage aux oignons Escalope de porc Jus de viande Petits pois (*) Purée Fruit frais (*)		Potage vert-pré Cornettes Sauce aux 4 fromages (V) et courgettes Emmenthal râpé Fruit frais (*)		Potage au céleri-rave Schnitzel de dinde Coleslaw Purée Fruit frais (*)	
lundi 10 avril 2017		mardi 11 avril 2017		mercredi 12 avril 2017		jeudi 13 avril 2017		vendredi 14 avril 2017	
Potage aux poireaux Blanquette de volaille aux petits légumes Pâtes grecques Compote de fruits		Potage aux tomates Roti de porc Sauce estragon (*) Haricots verts(*) Pommes natures Fruit frais (*)		Crème de volaille Saucisse de campagne Chou-rouge aux pommes Pommes natures Fruit frais (*)		Potage au cerfeuil Epigramme agneau Bouillon de légumes Semoule Babybel		Potage aux navets (L) Filet de poisson MSC Sauce aux fines herbes Salade de concombres Purée Crème chocolat	
lundi 17 avril 2017		mardi 18 avril 2017		mercredi 19 avril 2017		jeudi 20 avril 2017		vendredi 21 avril 2017	
		Potage aux légumes Escalope de volaille Sauce échalottes Potée aux panais Yaourt aux fruits (B)		Potage aux chicons (L) Carbonnade aux pruneaux Salade de saison Frites/Pommes natures Fruit frais (*)		Potage épinards Pennes Tomates-pesto Aubergines et poivrons (v) Fromage Fruit frais (*)		Potage aux courgettes Poisson "Meuniere" MSC Coulis de potiron (L) à l'estragon (B) Riz blanc et complet (F) aux petits légumes Fruit frais (*)	
lundi 24 avril 2017		mardi 25 avril 2017		mercredi 26 avril 2017		jeudi 27 avril 2017		vendredi 28 avril 2017	
Potage aux tomates et basilic (B) Saucisse de volaille (*) Potée aux bettes Fruit frais (*)		Potage aux champignons Steak végétarien (V) Carottes(*) au Miel Purée Pudding vanille		Potage au céleri-rave Filet de lieu grillé (MSC) au basilic et citron Brocolis(*) sauce blanche Pommes natures(*) Fruit frais (*)		Potage au fenouil Poulet à la grecque (Tomates, poivrons, maïs) Frites/Pommes natures Fruit frais (*)		Potage aux endives Pennes Carbonara de dinde aux champignons Fromage Petit gervais aux fruits	



L= Légumes découverte

O= Oléagineux ou fruits secs

F= Féculents découverte

V= Plat végétarien

(*) = aliments issus de l'agriculture responsable

Nos cuisiniers utilisent avec parcimonie du sel iodé

www.sodexoeducation.be



