



## MENU FEVRIER 2018 Ecole SAINTE AGNES

		Jeudi 01		Vendredi 02	
		Potage <b>potiron</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>	
Lundi 05		Mardi 06		Jeudi 08	
Potage <b>panais / céleri rave</b> <i>Céleri</i>		Potage <b>poireaux</b> <i>Céleri</i>		Potage pois chiches <i>Céleri</i>	
				 Potage rouge amour <i>Céleri</i>	
					
Lundi 19		Mardi 20		Jeudi 22	
Potage <b>oignons</b> <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail <i>Céleri</i>		Potage <b>potimarron</b> <i>Céleri</i>	
Lundi 26		Mardi 27			
Potage <b>navets</b> <i>Céleri</i>		Potage tomate origan <i>Céleri</i>			

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires\*, pommes\*, tomates pelées.

Certifié par [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

\* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

Les ingrédients indiqués **en gras** sont des ingrédients de saison selon le calendrier des fruits et légumes de saison de l'IBGE



: Plat contenant de la viande de porc



: Poisson MSC (issu de la pêche durable) : Cabillaud, Colin, Fish sticks, Hoki/Merlu, Lieu noir, Saumon