














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
POTAGE COURGETTES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE JARDINIÈRE <i>Gluten, Cèleri</i>		POTAGE CERFEUIL <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE PORTUGAIS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
FILET DE POULET SAUCE GRAND - MÈRE STOEMP AUX CAROTTES  BIO	SAUCISSE VÉGÉTARIENNE SEMOULE  BIO RATATOUILLE VÉGÉTARIEN		SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE (bœuf) FROMAGE RÂPE	POISSON PANÉ  POMMES DE TERRE NATURE  BIO EPINARDS A LA CRÈME
<i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri</i>
BISCUIT (Gluten, œuf, lait, fruits à coque)	FRUIT  BIO		FLAN VANILLE (Lait)	FRUIT
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
POTAGE CHAMPIGNONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE AUX CHOUX DE SAVOIE <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE CAROTTES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
EMINCE DE POULET AUX FINES HERBES POTÉE AUX BROCOLIS	BURGER VÉGÉTARIEN POMMES DE TERRE NATURE  BIO CHOUX BLANC SAUCE BECHAMEL VÉGÉTARIEN		PENNE SAUCE CARBONARA (dinde) FROMAGE RÂPE	COLIN POCHÉ  SAUCE PROVENÇALE PURÉE POMMES DE TERRE
<i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	FRUIT  BIO		YAOURT PANACHE (Lait)	FRUIT
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
POTAGE ASPERGES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE POIS <i>Gluten, Cèleri</i>		POTAGE PARMENTIER <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
OISEAU SANS TÊTE DE VEAU SAUCE ESTRAGON POÊLE DE LÉGUMES PRINTEMPS ET PATATES DOUCES POMMES DE TERRE NATURE  BIO	BOULETTES LENTILLES SAUCE ARCHIDUC POMMES DE TERRE NATURE  BIO CAROTTES PERSILLÉES VÉGÉTARIEN		MACARONI SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE  SAUCE TARTARE POTÉE AUX POIREAUX
<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<i>Gluten, Œufs, Lait, Cèleri</i>	<i>Gluten, Poisson, Œufs, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
BISCUIT (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	FRUIT  BIO		PUDDING CHOCOLAT (Lait)	FRUIT

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc



MENU MARS 2025

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

FRUITS : pomme et poire

LEGUMES : Betterave rouge, carotte, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, navets, oignons, pommes de terre, potimarron, potirons, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé,

chou vert, cresson, salade de blé, panais, poireau, salsifis, topinambour

*Ratatouille ; poivrons, rouge et vert, **oignons**, courgettes, aubergines

*Légumes printemps : **carottes**, mange toutes, patates douces, oignons



Actualités et Actions de sensibilisation sur :

Ekillibre - La cantine qui a du goût



@ekillibre_lacantine_quiadugout