



PROPOSITION MENU FÉVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
POTAGE BROCOLI Lait, céleri	POTAGE CAROTTE Céleri	BOUILLON DE LÉGUMES Céleri	POTAGE TOMATES Lait, céleri	POTAGE MARAÎCHER Céleri
VOL -AU - VENT RIZ BIO Gluten (blé),lait, céleri	NUGGETS VEGETARIENNE SALADE DE CHOUX ET CAROTTES PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) soja, lait, céleri, oeufs, moutarde	BURGER DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS SALSIFIS POMMES DE TERRE AU THYM Gluten (blé,,) lait, céleri	PENNE BIO SAUCE CRÈME PESTO VERT FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri, fruits à cocque	FISH -STICKS SAUCE CRÈME CITRON POTEE AUX CAROTTES Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri
FRUITS	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	FRUITS
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
POTAGE CHAMPIGNONS Lait, céleri CORDON BLEU SAUCE TOMATES -PETITS POIS PÂTES GRECQUE BIO Gluten (blé), lait, céleri	POTAGE AUX POIREAUX Lait, céleri SAUCISSE VÉGÉTARIENNE JUS LIÉ , PANAI POMMES DE TERRE NATURE BIO Gluten (blé) lait, céleri	MINISTRONE Céleri RÔTI DE DINDE CHOUX-FLEURS SAUCE BÉCHAMEL PURÉE DE PATATE DOUCE Gluten (blé),oeufs, lait, céleri	POTAGE CHOU DE SAVOIE Céleri, lait SPAGHETTI, SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	POTAGE TOMATES-POTIRONS Céleri, lait FILET DE COLIN POCHE SAUCE CURRY AU LAIT DE COCO RIZ BIO Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri, moutarde.
FRUITS	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	FRUITS
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
Congé de détente				
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
Congé de détente				

PROPOSITION MENU FÉVRIER 2026



École Sainte-Alène
Une place pour chaque graine

 : Plat végétarien

 : **Poisson labélisé** MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick, thon

 : Plat contenant **de la viande de porc**

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Nos recettes sont certifiées par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. **Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité**, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires.

Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : info@mamyhome.be

Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

Fruits : Poire – Pomme

Légumes : Ail, carotte, céleri vert, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou de savoie, cresson, échalote, épinards, navet, oignon, panais, persil, pleurote, radis noir, rutabaga, salade de blé, salsifis, topinambour, yacon

* Légumes d'hiver : **carottes, choux Savoie, poireaux, oignons, céleri raves**

* Tajine de légumes : **carottes**, courgettes, **navets, céleri**, poivrons, rouge et vert, pois chiches