



PROPOSITION MENU FEVRIER 2025

SAINT VINCENT DE PAUL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2024	06/02/2025	07/02/2025
POTAGE COURGETTES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE POIREAUX <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE CHOUX DE SAVOIE <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES - POTIRONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
PENNE BOULETTES DE VOLAILLE SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Lait, Cèleri</i>	BOUDIN BLANC JUS LIE CHOUX ROUGE AUX POMMES POMMES DE TERRE NATURE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		FILET DE POULET PÂTES GRECQUES HARICOTS VERTS PROVENCALE <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	POISSON MEUNIERE POELE DE LEGUMES POMMES DE TERRE NATURE <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri</i>
FLAN VANILLE (Lait)	FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT (Lait)	FRUIT
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
POTAGE CHAMPIGNONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE POIS <i>Gluten, Cèleri</i>		POTAGE CHOUX-FLEUR <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	 POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE (Bœuf) FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	BOULETTE DE VEAU SAUCE STROGANOFF Frites SALADE MIXTE - DRESSING <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY AU LAIT DE COCO ET PETITS LEGUMES RIZ <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	POISSON POCHE SAUCE CIBOULETTE POTEE COURGETTES <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri</i>
FLAN CAMEL (Lait)	FRUIT		FROMAGE BLANC (Lait)	FRUIT
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
POTAGE CRESSON <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE JARDINEIRE <i>Gluten, Cèleri</i>		POTAGE AUX NAVETS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
CONCHIGLIETTE SAUCE CARBONARA (Dinde) FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	FALAFAL SEMOULE TAJINE DE LEGUMES <i>Gluten, Cèleri</i>		EMINCE DE PORC SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE NATURE PETITS POIS & CAROTTES <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	POISSON MEUNIERE KETCHUP POTEE AUX POIREAUX <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
YAOURT FRUIT (Lait)	FRUIT BIO		PUDDING CHOCOLAT (Lait)	FRUIT
24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025

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



PROPOSITION MENU FEVRIER 2025



SAINT VINCENT DE PAUL



Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)



Plat contenant de la viande de porc

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

*Milanaise : **carottes, oignons**, courgette, aubergines

02/02 La Chandeleur

14/02 Saint Valentin

28/02 Début Ramadan

Chou de Savoie

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.



Le **chou de Milan**, **chou de Savoie**, **chou cloqué**, **chou frisé**, ou, **chou pommé frisé**¹ est une de chou. C'est une [plante](#) herbacée cultivée comme [plante potagère](#) pour ses feuilles et sa pomme, et consommée comme [légume](#).

Le chou de Savoie est une plante herbacée bisannuelle qui produit une pomme tendre, moins compacte que celle du chou blanc. Cette variété de chou présente des feuilles fripées ou gaufrées, caractéristique qui le rend particulièrement résistant au froid.

Il est originaire du nord de l'Italie, spécifiquement de la région de Milan, ce qui lui a valu son nom.

Utilisation

Les choux de Savoie se consomment généralement cuits de diverses façons : soupes, pot-au-feu, cuits à l'eau, ou comme légumes d'accompagnement. Ses feuilles gaufrées le rendent particulièrement propice à la fabrication de choux farcis entiers (la farce est introduite entre les feuilles).

On peut également consommer le cœur blanc-jaune cru en [salade](#).

! Valeur nutritive par 100 gr

valeur énergétique	144 KJ
glucides	4 gr
protéine	3 gr
calcium	50 mg
fer	1 mg
vitamine C	80 mg
vitamine A	1 mg
vitamine B1	0,04 mg
vitamine B2	0,04 mg