



Menu des écoles de septembre 2023



<p>lundi 28 août</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de poulet sauce dragon Carottes Vichy Blé Pomme</p>	<p>mardi 29 août</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Gratin de risotto Épinards & ricotta Fruit</p>	<p>jeudi 31 août</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Boulette de boeuf sauce niçoise Laitue vinaigrette Frites Biscuit</p>	<p>vendredi 01 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de colin MSC sauce fines herbes Salade de tomates Purée maison Crème caramel</p>
<p>lundi 04 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Jambon grillé (Burger VG) sauce miel Salade de pdt et haricots verts Petit beurre Bio</p>	<p>mardi 05 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Nuggets de volaille Ratatouille niçoise maison (Tomates, courgette, aubergine, oignons, poivrons verts Bio) Coquillettes Poire</p>	<p>jeudi 07 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Saucisse sauce oignons (saucisse de volaille) Salade/vinaigrette Frites Yaourt aux fruits</p>	<p>vendredi 08 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) & sa Julienne de légumes (carottes-poireaux-céleri) Purée Prune</p>
<p>lundi 11 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Gyros de volaille aux poivrons & maïs bio Country potatoes maison Crème chocolat</p>	<p>mardi 12 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Pâtes carbonara (carbonara de volaille) Pomme</p>	<p>jeudi 14 septembre</p> <p>MENU FAR WEST</p> <p>Potage légumes frais locaux * Pain hamburger de boeuf Salade - Frites, mayo/ketchup Pop corn</p>	<p>vendredi 15 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Poisson meunière MSC Potée de courgettes à la tomate Boulgour Bio Yaourt aux fruits</p>
<p>lundi 18 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Vol-au-vent aux champignons Riz Poire locale</p>	<p>mardi 19 septembre</p> <p>Semaine européenne du développement durable</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Spirelli sauce bolognaise de boeuf Fromage râpé Biscuit</p>	<p>jeudi 21 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Chipolata de veau Compote Frites Crème vanille</p>	<p>vendredi 22 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de saumon MSC sauce citron Épinards à la crème Purée maison * Banane Bio</p>
<p>lundi 25 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Rôti de porc QA jus au thym (omelette) Rata de pommes de terre * aux carottes * Fromage aux fruits</p>	<p>mardi 26 septembre</p> <p>Semaine européenne du développement durable</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Gratin de pâtes jambon de dinde/fromage Pomme locale Viande de porc Menu végétarien Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.</p>	<p>jeudi 28 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Emincé de poulet QA jus aux herbes Salade vinaigrette Frites Yaourt entier nature Bio + sucre Poisson issu de la pêche durable (MSC) Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée Menu préféré des enfants Produit local issu de la coop alimentaire</p>	<p>vendredi 29 septembre</p> <p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de lieu MSC Chou-fleur à la crème Pommes de terre * persillées Chocolat Menu belge</p>

Produits circuit court/locaux * en gras italique
QA: Qualité Ardennaise en circuit court
Bio = produit certifié
100% légumes de saison dont 65% en frais

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)