







# Menu des écoles

février 2024



lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Tranche de porc (tranche de millet) jus de viande </p> <p>Gratin de choux fleurs &amp; pdt</p> <p>Crème chocolat</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce bolognaise pur bœuf - Fromage râpé</p> <p>Compote</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Omelette</p> <p>Salade</p> <p>Frites - Mayonnaise</p> <p>Yaourt aux fruits mixés bio</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Filet de saumon MSC</p> <p>Poireaux crévés</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p><b>Poire</b></p>
lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Paupiette de volaille sce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u></p> <p>Ecrasé de pdt</p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Gratin de macaronis jambon/fromage (lardinettes végété)</p> <p></p> <p>Fruit</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Hamburger de bœuf, sauce cocktail</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Potatoes maison</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Filet de colin MSC sauce au beurre</p> <p><b>Purée</b></p> <p>au <u>cresson &amp; endives</u></p> <p>Fruit</p>
lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Roulade (jambon végété) </p> <p>de <b>chicon</b> au gratin </p> <p><b>Purée</b></p> <p>Fromage aux fruits</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Légumes aigre-doux</p> <p>Riz</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Pain de veau sauce Liégeoise</p> <p>Salade/vinaigrette</p> <p>Frites</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u></b></p> <p>Filet de merlu MSC <b>au beurre</b> citronné</p> <p><b>Rata</b></p> <p>aux poireaux</p> <p>Orange</p>
lundi 26 février	mardi 27 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court



Fairtrade

Bio = produit certifié



Viande de porc

Menu végétarien

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu "Plaisir des enfants"

Menu "Belge"

Légumes de saison

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

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)