



Menu des écoles de mars 2024



lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Rôti de porc jus de viande (burger de légumes)</p> <p>Stoemp aux chicons Fromage aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Pâtes jambon-fromage (lardinettes végété)</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Saucisse de campagne (saucisse vg)</p> <p>Compote de pommes Frites Crème vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de lieu MSC à l'ostendaise</p> <p>Etuvée de carottes Pommes de terre natures Banane bio fairtarde</p>
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de poulet</p> <p>Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Ebly Fruit</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Pâtes</p> <p>sauce carbonara/fromage râpé (lardons VG)</p> <p>Flan caramel</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Vol au vent aux champignons</p> <p>Frites Biscuit</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Fish stick MSC</p> <p>Epinards crème</p> <p>Purée Pomme</p>
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Blanquette de dinde <u>aux petits légumes (CELERI-rave, carottes, poireaux, oignons)</u></p> <p>Pommes de terre ciboulette Crème vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Schnitzel (schnitzel VG)</p> <p>Gratin de courgettes Coquillettes au basilic Fruit du jour</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Steak haché de bœuf sauce oignons</p> <p>Salade/vinaigrette</p> <p>Frites Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de colin MSC</p> <p>Pois et carottes</p> <p>Purée Fruit</p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

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"

Fairtarde

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)