



Menu des écoles de novembre 2023



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Rôti de porc QA (escalope de soja) sce brune</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Pommes de terre grenailles *</p> <p>Poire locale</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de poulet QA</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Liégeoise</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de lieu MSC sauce au beurre</p> <p>Poireaux à la crème</p> <p>Pommes de terre vapeur *</p> <p>Pomme locale</p>
lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Lasagne bolognaise maison de bœuf (carottes, oignons, tomates)</p> <p>Petits fromage frais aux fruits</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Vol-au-vent de poulet aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Pain de veau sauce oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Frites</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Fish sticks MSC sauce cocktail</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Purée au cerfeuil</p> <p>Biscuit</p>
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Semaine européenne de la réduction des déchets			
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Emincé de porc QA sauce oignons (émincé de tofu bio)</p> <p>Etuvée de carottes fraîches locales au thym *</p> <p>Coeurs de blé</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Penne à la Zingara (lardinettes de dinde, petits pois sauce tomate)</p> <p>Poire locale</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Frites</p> <p>Banane Fairtrade Bio </p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de merlu MSC sauce osterdaise</p> <p>Risotto aux petits légumes (céleri-rave, carottes, poireaux)</p> <p>Chocolat</p>
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Rôti de dindonneau jus de volaille</p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Gaufre</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Farfalles à l'haché de bœuf</p> <p>brocolis sautés à l'huile d'olive et fromage italien</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Carbonnade de bœuf QA</p> <p>Salade mixte</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p>Rata aux carottes</p> <p>Poire locale</p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié

*Produit local issu de la coop alimentaire



Viande de porc

Menu végétarien

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

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu belge

Menu préféré des enfants

97% Légumes de saison dont 67% 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)