



Menu des écoles de **MONS**

avril 2022



lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
lundi 18 avril	mardi 19 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>aux navets</p> <p>Coquillettes</p> <p>Dessert de chez Délices & chocolat à Hollain</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p><u>Laitue</u> vinaigrette</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Potage cerfeuil</u></p> <p>Filet de saumon MSC sauce hollandaise</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes de terre natures</p> <p>Fruit</p>
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
<p><u>Potage épinards</u></p> <p>Filet de poulet jus de volaille aux fines herbes</p> <p>Rata</p> <p><u>aux panais</u></p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><u>Potage asperges</u></p> <p>Pennes complètes</p> <p>sauce bolognaise pur bœuf</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Potage champignons</u></p> <p>Quiche aux <u>épinards</u></p> <p>& ricotta</p> <p>Carottes étuvées</p> <p>Crème vanille (ferme de la warde)</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Fish stick MSC sauce tartare</p> <p><u>Etuvée de poireaux</u></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit</p>

Produits circuit court/locaux "en gras"

QA : Qualité Ardennes en circuit court

Menu végétarien

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

Menu proposé sous réserve d'approvisionnement. Informations sur les allergènes au 065/400.740 (API Restauration)

Poisson issu de la pêche durable

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu plaisir des enfants

Menu de Pâques