



# Menu des écoles de octobre 2022



lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<b>Semaine européenne du développement durable</b>			
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Chili sin carne (haché de soja) <u>Maïs Bio, haricots rouges Bio, tomates</u> Riz <b>Pomme locale</b></p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Emincé de poulet <u>Courgettes</u> Coquillettes sce boursin Barre chocolatée </p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u>  Boudin blanc (Boudin de volaille) <u>Compote de pommes</u> Frites Raisin</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> <u>Filet de cabillaud</u> au beurre blanc Gratin de <u>brocolis</u> <b>Purée maison</b> <b>Poire locale</b></p>
lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<p><u>Potage panais</u> Oiseau sans tête de boeuf sauce brune <u>Chou rouge aux pommes</u> <b>Purée maison</b> Crème vanille</p>	<p><u>Potage épinards</u> Gratin de pâtes au jambon  et <u>poireaux</u> Prune</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> Couscous végétarien (carottes, navets, pois chiches Bio, céleri, oignons) <u>Semoule</u> <b>Poire locale</b></p>	<p><u>Potage oignons</u> <u>Filet de saumon</u> Epinards à la crème Pommes natures <b>Pomme locale</b></p>
lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<p><u>Potage céleri</u>  <b>Emincé de porc QA</b> (Emincé de bœuf) sauce oignons <u>Carottes</u> <u>Boulgour Bio</u> Flan au caramel</p>	<p><u>Potage carottes</u> <u>Pâtes complètes</u> sauce bolognaise Fromage râpé <b>Poire locale</b></p>	<p><u>Potage poivrons</u> Omelette <u>Laitue vinaigrette</u> Frites Kiwi Bio</p>	<p><u>Potage brocolis</u> <u>Filet de colin</u> Gratin de pdt &amp; <u>céleri-rave</u> <b>Pomme locale</b></p>
lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre

Produits circuit court/locaux "en gras" Ardennes

QA: Qualité



Viande de porc

Poisson issu de la pêche durable

Menu plaisir des enfants

Légumes de saison

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Bio = certification pour ce produit

Menu à thème



Fairtrade

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Menu végétarien

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)