



Menu des écoles de



mars 2023

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p> Roulade (jambon de volaille) de chicon au gratin  Purée Fromage belge type gouda</p>	<p>Potage salsifis</p> <p>Emincé de bœuf aigre doux, ananas Orge perlé Poire</p>	<p>Potage carottes</p> <p>Boulettes végétariennes sce liégeoise Salade vinaigrette Frites Mousse chocolat</p>	<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Filet de merlu MSC au beurre citronné</p> <p>Rata aux poireaux Orange</p>
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p>Potage légumes frais locaux</p> <p>Steak haché pur veau BIO sauce brune Salade coleslaw vinaigrette Pommes grenailles Yaourt sucré</p>	<p>Potage Parmentier Pâtes Sauce bolognaise (haché soja) végétarienne (carottes, oignons, céleri) - Fromage râpé Poire</p>	<p>Potage chicons Blanquette de dinde aux petits légumes (CELERI-rave, carottes, poireaux, oignons) Riz Pomme</p>	<p>Potage panais Filet de colin MSC sce hollandaise Brocolis Pommes de terre vapeur Fruit</p>
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<p> Potage céleri-rave Pain de viande (pain de volaille) Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ebly Flan caramel</p>	<p>Potage légumes frais locaux Gratin de penne complètes Bio à la florentine & œufs durs Pomme</p>	<p>Potage légumes frais locaux Filet de poulet QA jus de volaille Compote de pommes Frites Yaourt aux fruits mixés Bio</p>	<p>Soupe à l'oignon Filet de lieu MSC à l'ostendaise Etuviée de carottes Pommes de terre nature Poire</p>
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<p>Potage cresson</p> <p>Oiseau sans tête de bœuf jus de viande Haricots verts Purée Petit beurre bio</p>	<p>Potage légumes frais locaux Farfalles au jambon de dinde & champignons - sce tomate Pomme</p>	<p>Potage légumes frais locaux Chili sin carne (haricots rouges bio, maïs bio, tomates, poivrons, carottes) Riz Fruit</p>	<p>Potage carottes Fish stick MSC Stoemp aux chicons  Banane Bio fairtrade</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 belge

Légumes de saison

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)