



# Menu des écoles de

## décembre 2023



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b>Pennes complètes Bio</b></p> <p>au jambon/fromage (dés de quorn)</p> <p> &amp; petits pois</p> <p>Petits fromages frais aux fruits</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>sauce tomate</p> <p>Frites</p> <p>Dessert de Saint Nicolas </p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Tortilla maison (œufs + pommes de terre) aux poireaux</p> <p><b>Banane Fairtrade Bio</b> </p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Cassolette aux 3 poissons (saumon, cabillaud, colin MSC) &amp; sa julienne de légumes (carottes, céleri, oignons)</p> <p><b>Pommes</b> ciboulette</p> <p>Crème vanille</p>
lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b>Escalope de porc QA</b> jus de viande (Tranche de millet)</p> <p> Risotto aux potimarron et oignons</p> <p><b>Poire locale</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Pâtes sauce <u>champignons</u> et émincé de poulet</p> <p>Fromage</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Burger de légumes</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Frites/ketchup</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p><b>Purée</b> *</p> <p>aux <u>carottes</u></p> <p>Biscuit</p>
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><u>Couscous</u> (carottes, navets, <b>pois chiches Bio</b>, céleri, oignons)</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Semoule</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b><u>Blanquette de porc</u></b> (blanquette de tofu bio) </p> <p>aux légumes oubliés (topinambour, céleri rave, carotte, potiron, oignon)</p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Yaourt entier nature BIO</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Rôti de dinde sauce aux aïelles</p> <p> Compote</p> <p>Croquettes</p> <p>Dessert de Noël</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Filet de lieu noir MSC sauce hollandaise</p> <p><b>Rata de pommes de terre</b></p> <p>aux poireaux</p> <p>Flan caramel</p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA : Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié



Viande de porc

**Menu végétarien**



Fairtrade

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**

90% Légumes de saison dont 59% en frais

Menu de Noël

Menu préféré des enfants

**\*Produit local issu de la coop alimentaire**

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)