



# Menu des écoles de



novembre 2023

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

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)