



# Menu des écoles de septembre 2023



lundi 28 août	mardi 29 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
<b>Potage légumes frais locaux *</b> Filet de poulet sauce estragon <u>Carottes Vichy</u> Blé Pomme	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Gratin de rigatoni <u>épinards</u> & ricotta Fruit	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Boulette de bœuf sauce liégeoise <u>Laitue vinaigrette</u> Frites Biscuit	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Filet de colin MSC sauce fines herbes <u>Salade de tomates</u> <b>Purée maison</b> Crème caramel
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<b>Potage légumes frais locaux *</b> Jambon grillé (Burger VG) sauce miel  <b>Salade de pdt</b> et haricots verts Petit beurre Bio	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Nuggets de volaille Ratatouille niçoise maison ( <u>Tomates, courgette, aubergine, oignons, poivrons verts Bio</u> ) Coquillettes Poire	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Saucisse sauce oignons (saucisse de volaille) Salade/vinaigrette Frites Yaourt aux fruits	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) & sa <u>julienne de légumes</u> (carottes-poireaux-céleri)  <b>Purée</b> Prune
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<b>Potage légumes frais locaux *</b> Gyros de volaille <u>aux poivrons &amp; maïs bio</u> <b>Country potatoes maison</b> Crème chocolat	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Pâtes carbonara (carbonara de volaille)  Pomme	MENU FAR WEST <b>Potage légumes frais locaux *</b> Pain hamburger de bœuf <u>Salade</u> - Frites, mayo/ketchup Pop corn	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Poisson meunière MSC Poêlée de courgettes à la tomate Boulgour Bio Yaourt aux fruits
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<b>Semaine européenne du développement durable</b>			
<b>Potage légumes frais locaux *</b> Vol-au-vent <u>aux champignons</u> Riz Poire locale	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Spirelli sauce bolognaise de bœuf Fromage râpé  Biscuit	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Chipolata de veau Compote Frites Crème vanille	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Filet de saumon MSC sauce citron <u>Epinards</u> à la crème <b>Purée maison *</b> Banane Bio
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<b>Semaine européenne du développement durable</b>			
<b>Potage légumes frais locaux *</b> <b>Rôti de porc QA</b> jus au thym (omelette) <b>Rata de pommes de terre *</b> <u>aux carottes *</u> Fromage aux fruits	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Gratin de pâtes jambon de dinde/fromage  <b>Pomme locale</b>	<b>Potage légumes frais locaux *</b> <b>Emincé de poulet QA</b> jus aux herbes <u>Salade</u> vinaigrette Frites Yaourt entier nature Bio + sucre	<b>Potage légumes frais locaux *</b> Filet de lieu MSC <u>Chou-fleur</u> à la crème <b>Pommes de terre *</b> persillées Chocolat

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court  
Bio = produit certifié

100% Légumes de saison dont 65% en frais



Viande de porc

**Menu végétarien**

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



Fairtrade

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu belge

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)