

Menu des écoles

novembre 2024

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p> Roulade de <u>chicons</u> au gratin (chicons gratin au jambon végété)</p> <p>Pommes de terre vapeur *</p> <p>Poire locale *</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de poulet QA jus de volaille</p> <p><u>Brocolis aux oignons</u></p> <p>Coquillettes au basilic</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Steak haché de bœuf sauce béarnaise</p> <p><u>Salade mixte/vinaigrette</u></p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p><u>Filet de lieu MSC</u></p> <p><u>Poireaux à la crème</u></p> <p>Pommes de terre grenailles *</p> <p>Pomme locale *</p>
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
<p>Armistice</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Lasagne à la bolognaise de bœuf (tomates, <u>carottes, oignons</u>)</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Saucisse de veau</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Frites</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p><u>Filet de merlu MSC sauce ostendaise</u></p> <p>Risotto aux petits légumes (<u>céleri-rave, carottes, poireaux</u>)</p> <p>Biscuit</p>
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<p>Semaine européenne de la réduction des déchets</p>			
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Emincé de porc QA sauce oignons (émincé de tofu bio)</p> <p> Etuvée de carottes fraîches locales au thym *</p> <p>Cœurs de blé</p> <p>Yaourt de "la ferme du Bouret"</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p><u>Penne complètes Bio</u> à la zingara (lardinettes de dinde, petits pois, tomates)</p> <p>Poire locale *</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p><u>Laitue vinaigrette</u></p> <p>Frites/mayonnaise</p> <p><u>Banane Fairtrade Bio</u> </p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p><u>Fish sticks MSC</u></p> <p><u>Epinards à la crème</u></p> <p>Purée *</p> <p>Chocolat</p>
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Couscous de légumes (<u>carottes, céleri, courgette, poivrons, pois chiches Bio</u>)</p> <p>Semoule</p> <p>Cookie Bio "Le petit Namurois"</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Gratin de pâtes sauce 4 fromages et <u>champignons</u></p> <p>Pomme locale *</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Carbonnade de bœuf QA</p> <p><u>Salade mixte vinaigrette</u></p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p><u>Filet de colin MSC sauce beurre citronné</u></p> <p>Rata * de choux de Bruxelles</p> <p>Poire locale *</p>

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Légumes de saison



Viande de porc

Menu végétarien

Bio = produit certifié

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

 Fairtrade

Menu "Plaisir des enfants"

Menu belge

*Produit local issu de la coop alimentaire