

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
Semaine européenne du développement durable			
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Hachis parmentier de bœuf aux carottes</p> <p><u>Poire locale</u> *</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Gratin de pâtes sauce 4 fromages</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Boudin blanc de volaille Compote de pommes Frites Yaourt aux fruits mixés Bio</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Filet de cabillaud MSC Epinards à la crème Pomme de terre nature * Biscuit Bio "Le Petit Namurois"</p>
lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Oiseau sans tête de boeuf sauce brune</p> <p>Salade/vinaigrette Purée * Fromage frais aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Emincé de poulet</p> <p><u>Courgettes</u> Coquillettes sauce au boursin Prune</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Boulettes sauce Liégeoise aux navets Frites Mousse au chocolat</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Filet de lieu MSC Fondue de poireaux Riz créole Pomme locale *</p>
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Emincé de porc QA (Emincé végétarien) sauce brune</p> <p><u>Choux de Bruxelles aux oignons</u></p> <p>Pommes de terre * persillées Flan caramel</p>	<p>Rencontre du goût : Délicieusement bas carbone</p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Tortilla (œuf) de courgettes</p> <p>Pommes de terre * Poire locale *</p>	<p>HAPPY HALLOWEEN</p> <p><u>Bouillon aux asticots (vermicelles)</u> * Les yeux de la sorcière ensanglantés (boulettes de bœuf sauce tomates) & ses champignons magiques</p> <p>Doigts de vampire (frites) Sourire de fantôme (biscuit BN)</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Gratin de la mer MSC (cabillaud, colin, saumon) Brunoise de légumes (carottes, céleri-rave, poireaux, oignons) Coquillettes Yaourt de "La ferme du Bouret"</p>
lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre



Fairtrade

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA : Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié

Légumes de saison



Viande de porc

Menu végétarien

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

Menu "Halloween"

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Semaine à thème

Rencontre du goût 2024

Menu préféré des enfants

*Produit local issu de la coop alimentaire