








Menu des écoles

mai 2024



lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Potage légumes frais locaux Filet de poulet jus de volaille Haricots verts Pommes sautées Fromage blanc aux fruits	Potage légumes frais locaux Pennes  sauce carbonara/fromage râpé (lardinettes végé) Fruit	Potage légumes frais locaux Vol au vent <u>aux champignons</u> Frites Chocolat 	Potage légumes frais locaux Filet de merlu MSC sauce fines herbes <u>Salade mixte</u> Purée Fruit
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié: "Pentecôte"	Potage légumes frais locaux Escalope milanaise (escalope de blé)  Ratatouille Coquillettes Biscuit	Potage légumes frais locaux Goulash de porc  à la Hongroise (Goulash de quorn à la Hongroise) Frites Yaourt aux fruits	Potage légumes frais locaux Fish stick sauce tartare <u>Carottes râpées</u> Purée Fraises
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Potage légumes frais locaux Tranche de porc sauce brune (burger de légumes)  Gratin de <u>chou-fleur</u> et pommes de terre Biscuit	Potage légumes frais locaux Macaroni sauce tomate aux légumes (Lentilles Bio, tomate, courgettes, carottes, emmental) Fruit	Potage légumes frais locaux Steak haché de bœuf sauce brune Compote Frites Flan caramel	Potage légumes frais locaux Filet de colin MSC <u>Epinards crème</u> Pommes de terre vapeur Fruit

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié



Viande de porc

Menu végétarien

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

Menu "Plaisir des enfants"

Légumes de saison



Fairtrade