

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Semaine européenne du développement durable			
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Chili sin carne (haché de soja)</p> <p><u>Maïs Bio, haricots rouges Bio, tomates</u></p> <p>Riz</p> <p>Poire locale *</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>sauce 4 fromages et poireaux</p> <p>Biscuit</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p> Boudin blanc (saucisse VG)</p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Filet de cabillaud MSC au beurre blanc</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Purée maison *</p> <p>Raisin</p>
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Oiseau sans tête de boeuf sauce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u></p> <p>Purée maison *</p> <p>Petits fromages frais aux fruits</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Emincé de poulet</p> <p><u>Courgettes</u></p> <p>Coquillettes sce boursin</p> <p>Prune</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Boulettes sauce Liégeoise</p> <p><u>aux navets</u></p> <p>Frites</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Filet de lieu MSC</p> <p><u>Epinards à la crème</u></p> <p>Pommes natures</p> <p>Pomme locale</p>
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Emincé de porc QA (Emincé de quorn)</p> <p> sauce oignons</p> <p><u>Carottes</u></p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Flan au caramel</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Pâtes</p> <p>sauce bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Poire locale</p>	<p>Rencontre du goût : Délicieusement bas carbone</p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Galette de courgettes * (Œufs, courgettes *, fromage râpé)</p> <p><u>Laitue vinaigrette</u></p> <p>Frites - Mayonnaise</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p><u>Potage légumes frais locaux</u> *</p> <p>Filet de colin MSC sauce aux herbes</p> <p>Gratin de pdt & céleri-rave</p> <p>Biscuit</p>
lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre

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 validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

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)

Semaine à thème

Rencontre du goût

Menu préféré des enfants

*Produit local issu de la coop alimentaire