

# Menu des écoles

## décembre 2024

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b>Pennes complètes Bio</b></p> <p>au jambon/fromage (dés de quorn)</p> <p> &amp; petits pois</p> <p><b>Pomme locale</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Chili con carne (haché de bœuf)</p> <p>Sauce tomates, <u>oignons</u>, <u>haricots rouges Bio</u>, maïs Riz</p> <p>Crème vanille</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p><u>Panais et carottes rôtis au thym</u></p> <p><b>Purée maison</b> *</p> <p>Banane Fairtrade Bio </p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Fish and chips (Filet de Colin MSC pané)</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p><b>Country potatoes maison</b> *</p> <p>Dessert de Saint-Nicolas </p>
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b>Escalope de porc QA</b> jus de viande (Tranche de millet)</p> <p><b>Rata</b> * aux potimarrons</p> <p><b>Poire locale</b></p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Filet de poulet jus de volaille</p> <p>Risotto aux champignons et aux oignons</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Farfalle au <u>saumon MSC</u> et <u>aux poireaux</u></p> <p>Fromage râpé</p> <p><b>Cookie "Le petit Namurois"</b></p>
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><u>Couscous</u> (carottes, navets, <u>pois chiches Bio</u>, <u>céleri</u>, <u>oignons</u>)</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Semoule Mandarine</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p><b>Blanquette de porc</b> (blanquette de tofu bio) </p> <p><u>aux légumes oubliés</u> (topinambour, <u>céleri rave</u>, <u>carotte</u>, <u>potiron</u>, <u>oignon</u>)</p> <p>Coquillettes Yaourt nature sucré</p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Rôti de dinde sauce aux aïelles</p> <p> Haricots verts à l'étuvée</p> <p>Pommes d'ûchesses Dessert de Noël </p>	<p><b><u>Potage légumes frais locaux</u> *</b></p> <p>Filet de lieu noir MSC sauce Sambre et Meuse</p> <p>Brocolis</p> <p><b>Ecrasé de pommes de terre</b> *</p> <p>Flan caramel</p>
lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié



Fairtrade



Viande de porc

Menu végétarien

\*Produit local issu de la coop alimentaire

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Menu "Saint-Nicolas"

Menu "Noël"

Légumes de saison

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)