



Menu des écoles

août-septembre 2024



lundi 26 août	mardi 27 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Potage légumes frais locaux Filet de poulet jus de volaille Carottes Vichy Blé Pomme	Potage légumes frais locaux Gratin de rigatoni à la ricotta et aux épinards Nectarine	Potage légumes frais locaux Boulette de boeuf sauce liégeoise Laitue vinaigrette Frites Cookie "Le Petit Namurois"	Potage légumes frais locaux Filet de colin MSC sauce fines herbes Fondue de poireaux au curry doux Purée maison Crème caramel
lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Potage légumes frais locaux Jambon grillé (Burger VG) sauce miel Salade de pdt et haricots verts Petit beurre Bio	Potage légumes frais locaux Rôti de dinde Ratatouille niçoise maison (Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons verts Bio) Coquillettes au basilic Poire	Potage légumes frais locaux Saucisse sauce oignons (saucisse végétarienne) Salade/vinaigrette Frites Yaourt aux fruits	Potage légumes frais locaux Gratin de la mer MSC (colin, cabillaud, saumon) & sa julienne de légumes (carottes-poireaux-céleri) Purée maison Prune
lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potage légumes frais locaux Escalope de dinde jus de volaille Salade de tomates vinaigrette Country potatoes maison Crème chocolat "la Ferme du Bouret"	Potage légumes frais locaux Pâtes carbonara (lardons) (Pâtes carbonara végétarien) Pomme	Potage légumes frais locaux Pain hamburger de bœuf Salade Frites, ketchup Pop corn	Potage légumes frais locaux Poisson meunière MSC Poêlée de courgettes à la tomate Boulgour Bio Yaourt aromatisé
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Semaine européenne du développement durable			
Potage légumes frais locaux Vol-au-vent aux champignons Riz Poire locale	Potage légumes frais locaux Spirelli sauce bolognaise de bœuf Fromage râpé Biscuit	Potage légumes frais locaux Chipolata de veau Compote Frites Crème vanille	Potage légumes frais locaux Filet de saumon MSC Epinards à la crème Purée maison * Banane Bio
lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Semaine européenne du développement durable			
Potage légumes frais locaux Rôti de porc QA jus au thym (omelette) Rata de pommes de terre* aux carottes * Fromage aux fruits	Potage légumes frais locaux Gratin de pâtes jambon de dinde/fromage Pomme locale	Potage légumes frais locaux Emincé de poulet QA jus aux herbes Salade vinaigrette Frites Yaourt entier nature Bio + sucre	"Communauté Française"

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA : Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié

Viande de porc

Menu végétarien

100% Légumes de saison dont 65% en frais

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

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée

Fairtrade

Menu belge

Menu préféré des enfants

*Produit local issu de la coop alimentaire