

Menu des écoles

février 2025

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Escalope de porc QA (tranche de millet) jus de viande</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Bouloghour bio</p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>(tomate, <u>carotte</u>, <u>céleri</u>, <u>oignon</u>) - Fromage râpé</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Hamburger végétarien</p> <p><u>Coleslaw</u></p> <p>Frites - Sauce cocktail maison</p> <p>Poire locale *</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de saumon MSC, sauce beurre citronné</p> <p>Risotto</p> <p><u>aux poireaux</u></p> <p>Yaourt aux fruits</p>
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Paupiette de volaille sce brune</p> <p><u>Chou rouge aux pommes</u></p> <p>Pommes de terre vapeur *</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Rôti de porc sauce au romarin (escalope végétarienne)</p> <p> Gratin de pâtes aux petits pois</p> <p>Mandarine</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Omelette</p> <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Country potatoes maison *</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de colin MSC sauce veloutée</p> <p>Rata *</p> <p>au <u>potiron</u></p> <p>Compotine</p>
lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de poulet, jus de volaille</p> <p><u>Etuvée de carottes</u></p> <p>Purée *</p> <p>Cookie "Le petit namurois"</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Tartiflette - Lardons </p> <p>Salade vinaigrette </p> <p>Pommes de terre * - fromage</p> <p>Orange de montagne</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Boulettes de bœuf sauce liégeoise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt de "La ferme du Bouret"</p>	<p>Potage légumes frais locaux *</p> <p>Filet de merlu MSC, crème tomatée</p> <p>Brocolis</p> <p>Coquillettes au basilic</p> <p>Banane bio fair trade </p>
lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA: Qualité Ardennes en circuit court

Bio = produit certifié



Viande de porc

Menu végétarien

Légumes de saison

Menu réalisé par les diététiciens de API selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée



Fairtrade

Menu à thème : chandeleur

Menu à thème : montagne

* Produit local issu de la coop alimentaire

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)