

Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Mars 2024

lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
<h3 style="color: orange;">Vacances de Carnaval</h3>				
lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	jeudi 7 mars 2024	vendredi 8 mars 2024
<h3 style="color: orange;">Vacances de Carnaval</h3>				
lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
Potage au cerfeuil (*) 10 Daube de boeuf à la méditerranéenne 2, 5 Petits pois & carottes* Pommes de terre rissolées Pudding vanille	Potage au chou-fleur (*) 10 Escalope de dinde 2 Coulis de poivrons & persil 2, 10 Mélange de laitue 10 Pommes de terre Biscuit	Potage aux tomates (*) 10 Sauté de porc Sauce aux champignons Haricots verts (*) Riz blanc 8 Fruit frais BIO	Potage au céleri rave (*) 10 Coquillettes 1 Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2 Yaourt aux fraises BIO	Potage aux courgettes (*) 10 Filet de Merlu 6, 10 Potée aux poireaux 2, 10 Fruit frais BIO
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Potage aux carottes (*) 10 Pennes 1 Milanaise de boeuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Flan au caramel	Potage aux chicons (*) 10 Escalope de porc Jus à la moutarde à l'ancienne 11, 13 Potée au chou frisé 2, 10 Fruit frais BIO	Potage parmentier (*) 10 Sauté de dinde 2 Légumes grillés Frites fromage blanc aux fruits BIO	Potage andalou (*) 10 Vol-au-vent végété aux champignons 1, 2, 5, 8, 10 Riz aux légumes 10 (poireau, céleri rave, carotte, ...) Biscuit BIO	Potage au brocoli (*) 10 Duo de poisson en cassolette 6 (polack d'Alsaka et saumon) Salade de radis et laitue 10 Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO
lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Potage aux poireaux (*) 10 Escalope de porc Sauce tomate & basilic Haricots verts (*) Pommes de terre rissolées Pudding au chocolat	Potage au céleri vert (*) 10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Compote de pommes Pommes de terre Fruit frais BIO	Potage aux panais (*) 10 Pennes 1 Napolitaine de dinde 2 aux petits légumes Fromage râpé 2 Yaourt vanille BIO	Potage aux épinards (*) 10 Chili végétarien 8 Salade de carottes rapées 10 Riz blanc 8 Fruit frais BIO	Potage aux tomates (*) 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Potée aux chicons 2, 10 Oeufs de Pâques

Recette

Plat contenant du poisson

Plat contenant

Repas

Produit issu du

Informations complémentaires

Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W



Produits de saison

Légumes

Céleri vert, cerfeuil, champignon, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou vert, cresson, épinard, oignon, poireau

Légume du mois:



Fruits

Poire, pomme
 Europe: clémentine, kiwi, mandarine, orange

Produits 100% issus de l'agriculture responsable (*)



Les potages; certains légumes francs: les haricots verts, les carottes, les poireaux, les petits pois; certaines céréales: le blé, le boulghour; les pois chiches; les fruits et les yaourts.

Produits 100% issus du circuit court



Toutes les pommes de terre et les viandes

Allergènes

1. Gluten, 2. Lait, 3. Crustacés,
4. Mollusques, 5. Œuf,
6. Poisson, 7. Arachides, 8. Soja,
9. Fruits à coques, 10. Céleri
11. Moutarde, 12. Graines de sésame
13. Sulfites, 14. Lupin

La composition de nos repas est susceptible de changer en fonction des arrivages. Nos repas peuvent contenir des traces d'autres allergènes que ceux communiqués.

APPAQ-W