

Ecole communale de Charleroi MENU ORDINAIRE

Février 2022

lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
	Potage au fenouil (*) 10 Cordon bleu végétarien 1, 2, 5, 8, 10, 11 Potée aux carottes 2, 10 Fruit frais BIO	Potage au cresson (*) 10 Pennes (*) 1 Sauce Napolitaine de dinde 2 Fromage râpé 2 Compote pommes BIO	Potage aux oignons (*) 10 Burger végétarien "maison" 1, 5, 8 Sauce curry & pommes 2, 8, 10 Blé (*) 1, 10 VEGGIE Fruit frais BIO	Joyeuse Chandeleur ! Potage au céleri rave (*) 10 Filet de Cabillaud meunière 1, 5, 6 Crudités 5, 10, 11 Pommes de terre Crêpe BIO
lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Potage Andalou (*) 10 Daube de bœuf méditerranéenne 2, 5 Haricots verts (*) Pommes de terre rissolées Yaourt vanille BIO	Potage au céleri vert (*) 10 Coquillettes (*) 1 Sauce napolitaine de Quorn 5 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO	Potage aux navets (*) 10 Escalopine de porc <u>Choux de Bruxelles</u> (*) Pommes de terre Yaourt framboises BIO	Potage aux tomates (*) 10 Couscous de légumes (céleri, poivrons verts et rouges, ...) & pois chiches (*) 10 Semoule de blé (*) 1, 10 VEGGIE Fruit frais BIC	Potage Parmentier (*) 10 Duo de poisson (Pollak d'Alaska et saumon) en casserolette 6 Crudités 5, 10, 11 Pommes de terre Biscuit
lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Potage aux carottes (*) 10 Carbonade de bœuf 2, 5, 10, 12, 13 Potée au Chou frisé 2, 10 Fromage blanc sucré	Potage au cerfeuil (*) 10 Omelette (*) 2, 5 Fenouil (*) en sauce blanche 2 Frites VEGGIE Fruit frais BIO	Potage au panais (*) 10 Pennes (*) 1 Napolitaine de dinde aux petits légumes 2 Fromage râpé 2 Yaourt aux fraises BIO	Potage aux poireaux (*) 10 Vol-au-vent végétarien aux champignons 1, 2, 5, 8, 10 Riz blanc 8 VEGGIE Fruit frais BIO	Potage au potiron (*) 10 Fish sticks (Colin d'Alaska) 1, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre Biscuit
lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Potage au cresson (*) 10 Burger bœuf/volaille 1 Poireaux (*) en sauce blanche 2 Pommes de terre rissolées Yaourt vanille BIO	Potage au céleri rave (*) 10 Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne 11, 13 <u>Chou rouge aux pommes</u> Pommes de terre Fruit frais BIO	Potage aux tomates (*) 10 Filet de Hoki grillé (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 1, 10 <u>Carottes (*)</u> Purée de pommes de terre 2 Fromage blanc aux fruits	Potage au brocoli (*) 10 Coquillettes (*) 1 Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2 VEGGIE Fruit frais BIO	Menu de Carnaval Potage aux navets (*) 10 Filet de poulet "bollywood" 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 Coulis de poivrons jaune 2, 10 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2 Biscuit
lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
<i>Vivacité de Carnaval</i>				

Recette belge:



Plat contenant du poisson
issu de la pêche durable:



Plat contenant
du porc:

Repas
végétarien:



Produit issu du
commerce équitable:



Informations complémentaires
Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W
Produits de saison
 Légumes Carotte, céleri rave, champignon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou rouge, cresson, navet, oignon, panais, poireau, potiron
Fruits Poire, pomme
Produits 100% issus de l' agriculture responsable (*)
 Les légumes francs (carottes, épinards, petits pois, brocolis, poireaux, haricots verts, fenouil en sauce blanche, choux de Bruxelles) le blé, le boughour, la semoule, les pâtes blanches, les pois chiches, les haricots blancs et rouges, les préparations d'œufs, la saucisse de volaille, tous nos fruits, les compotes (plat et dessert), les raisins secs, les yaourts
Produits 100% issus du circuit court  Nos viandes, nos pommes de terre et frites, nos pommes, poires et prunes (en saison) proviennent de Belgique
Allergènes
1. Gluten, 2. Lait, 3. Crustacés, 4. Mollusques, 5. Oeuf, 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.

ATELIER
by sodexo