

Ecoles communales Charleroi - MENU ALTERNATIF

Mars 2022

lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
<p style="text-align: center;"><i>Véances de Carnaval</i></p>				
lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
<p>Potage aux brocolis (*) 10</p> <p>Schnitzel de Quorn Poireaux (*) en sauce blanche Pommes de terre rissolées</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage Parmentier (*) 10</p> <p>Carbonade de Quorn Potée liégeoise</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux tomates (*) 10</p> <p>Coquillettes (*) Sauce napolitaine de Quorn Fromage râpé</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Yaourts aux framboises BIO</p>	<p>Potage au fenouil (*) 10</p> <p>Vol-au-vent de Quorn aux champignons Riz blanc</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux carottes (*) 10</p> <p>Duo de poissons en cassolette 6 Crudités 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Biscuit</p>
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
<p>Potage aux navets (*) 10</p> <p>Burger de Quorn Coulis de poivrons jaunes Potée aux chicons</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage au cresson (*) 10</p> <p>Carbonade de Quorn à la liégeoise Carottes parisiennes Frites</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux céleri rave (*) 10</p> <p>Pennes (*) Sauce bolognaise végétarienne Fromage râpé</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Liégeois</p>	<p>Potage aux oignons (*) 10</p> <p>Couscous de légumes & pois chiches (*) Semoule de blé (*)</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Potage au céleri vert (*) 10</p> <p>Fish stiks (Colin d'Alaska) 1, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Biscuit</p>
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
<p>Potage Andalou (*) 10</p> <p>Boulettes végétariennes Sauce tomate & basilic Petits pois (*)</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage au panais (*) 10</p> <p>Schnitzel de Quorn Potée aux poireaux</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage céleri rave (*) 10</p> <p>Burger de Quorn Epinards (*) en sauce blanche Boullghour aux légumes</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Potage au potiron (*) 10</p> <p>Pennes (*) Bolognaise végétarienne Fromage râpé</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux poireaux (*) 10</p> <p>Filet de Hoki grillé 6, 10 (Nouvelle-Zélande) Crudités 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Biscuit BIO</p>
lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
<p>Potage au brocolis (*) 10</p> <p>Coquillettes (*) Sauce napolitaine végétarienne Fromage râpé</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage Andalou (*) 10</p> <p>Omelette (*) Fenouil (*) en sauce blanche Frites/Pommes nature</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage au cerfeuil (*) 10</p> <p>Schnitzel de Quorn Sauce chasseur (champignons) Potée aux carottes</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Yaourt aux fraises BIO</p>	<p>Potage Parmentier (*) 10</p> <p>Burger végétarien maison Sauce curry pommes Blé (*)</p> <p style="text-align: right;">VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	

Informations complémentaires

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

Produits de saison

Légumes

Carotte, céleri rave, champignon, chicon, cresson, navet, oignon, panais, poireau

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 boullghour, la semoule, les pâtes blanches, les pois chiches, les haricots blancs et rouges, les préparations d'œufs, la sauce 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

- 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.

Recette belge:

Plat contenant du poisson issu de la pêche durable:

Plat contenant du porc:

Repas végétarien:

Produit issu du commerce équitable: