Fcoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Octobre 2022



Informations complémentaires

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



Produits de saison

Légumes

Brocoli, carotte, céleri branche, céleri rave, cerfeuil, champignon, chicon, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, chou rouge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot, navet, oignon, panais, poireau, poivron, potiron, radis, salade, tomate

Fruits



Poire, pomme, raisin

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 boulghour, 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

llergènes

- 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.







issu de la pêche durable:



du porc:





