

# Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

## Avril 2023

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
<p><b>Potage aux panais (*) 10</b></p> <p>Tortellini ricotta épinards Sauce courgettes et tomate Fromage râpé 2</p> <p>VEGGIE</p> <p>Pudding chocolat</p>	<p><b>Potage Andalou (*) 10</b></p> <p>Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Compote de pommes Frites/Pommes de terre</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>Potage au céleri vert (*) 10</b></p> <p>Boulettes de volaille 1 Sauce tomate &amp; basilic Carottes (*) Purée de pommes de terre 2</p> <p>Fromage blanc aux fruits BIO</p>	<p><b>Potage aux oignons (*) 10</b></p> <p>Couscous de légumes &amp; pois chiches (*) 10 Semoule de blé (*) 1, 10</p> <p>VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>Potage aux navets (*) 10</b></p> <p>Duo de poisson (Polak d'Alaska &amp; Saumon) en cassolette 6 Cruduté</p> <p>Boullghour(*) aux légumes 1, 10 Oeufs de Paques</p>
<p><b>lundi 10 avril 2023</b></p>	<p><b>mardi 11 avril 2023</b></p> <p><b>Potage au brocoli (*) 10</b></p> <p>Daube de boeuf à la méditerranéenne 2, 5 Haricots verts (*) Pommes de terre rissolées</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>mercredi 12 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux tomates (*) 10</b></p> <p>Omelette (*) 2, 5 Epinards (*) en sauce blanche 2</p> <p>Pommes de terre VEGGIE</p> <p>Yaourt vanille BIO</p>	<p><b>jeudi 13 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux épinards (*) 10</b></p> <p>Pennes (*) 1 Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2</p> <p>VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>vendredi 14 avril 2023</b></p> <p><b>Potage Parmentier (*) 10</b></p> <p>Filet de Cabillaud meunière 1, 5, Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre</p> <p>Biscuit</p>
<p><b>lundi 17 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux poireaux (*) 10</b></p> <p>Epigramme (boeuf/volaille) 1 Petits pois &amp; carottes (*) Pommes de terre</p> <p>Riz au lait</p>	<p><b>mardi 18 avril 2023</b></p> <p><b>Potage Andalou (*) 10</b></p> <p>Escalopine de porc OU Schnitzel de Quorn 1, 5 Brocolis (*) à l'ail Frites/Pommes de terre</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>mercredi 19 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux chicons (*) 10</b></p> <p>Coquillettes (*) 1 Sauce carbonara de dinde aux champignons 2, 5, 10 Fromage râpé 2</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p><b>jeudi 20 avril 2023</b></p> <p><b>Potage au céleri vert (*) 10</b></p> <p>Chili végétarien 8 Riz aux légumes 10</p> <p>VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>vendredi 21 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux pois (*) 10</b></p> <p>Filet de Hoki 6, 10 (Nouvelle-Zélande) Sauce julienne de légumes 2, 10 Crudité</p> <p>Purée de pommes de terre 2</p> <p>Biscuit</p>
<p><b>lundi 24 avril 2023</b></p> <p><b>Potage Andalou (*) 10</b></p> <p>Escalope de dinde 2 Petits pois (*) Blé (*) 1, 10</p> <p>Yaourt aux fraises BIO</p>	<p><b>mardi 25 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux carottes (*) 10</b></p> <p>Pennes (*) 1 Sauce milanaise de boeuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>mercredi 26 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux panais (*) 10</b></p> <p>Filet de poulet 2 Poireaux (*) en sauce blanche 2 Pommes de terre rissolées</p> <p>Liégeois</p>	<p><b>jeudi 27 avril 2023</b></p> <p><b>Potage au céleri rave (*) 10</b></p> <p>Vol-au-vent de Quorn aux champignons 1, 2, 5, 8, 10 Boullghour(*) aux légumes 1, 10</p> <p>VEGGIE</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p><b>vendredi 28 avril 2023</b></p> <p><b>Potage aux tomates (*) 10</b></p> <p>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</p> <p>Biscuit</p>
<p><b>lundi 1 mai 2023</b></p>	<p><b>mardi 2 mai 2023</b></p>	<p><b>mercredi 3 mai 2023</b></p>	<p><b>jeudi 4 mai 2023</b></p>	<p><b>vendredi 5 mai 2023</b></p>

**Informations complémentaires**

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

**Produits de saison**

**Légumes**

Carotte, céleri rave, champignon, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou rouge, cresson, navet, oignon, panais, poireau, 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, chou de Bruxelles) le blé, le boullghour, 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. 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: VEGGIE 

Produit issu du commerce équitable: 