

Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Octobre 2023

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
<p>Potage au cerfeuil (*) 10</p> <p>Coquillettes (*) 1 Milanaise de boeuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2</p> <p>Pudding vanille</p>	<p>Potage aux navets (*) 10</p> <p>Escalopine de porc Légumes grillés Purée de pommes de terre 2</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage au céleri vert (*) 10</p> <p>Filet de poulet 2 Haricots beurre Frites</p> <p>Yaourt aux framboises BIO</p>	<p>Potage au potiron (*) 10</p> <p>Couscous de légumes & pois chiches (*) 10 Semoule de blé (*) 2, 10</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux tomates (*) 10</p> <p>Filet de de Hoki 6, 10 (Nouvelle-Zélande) Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Salade de carottes 2, 10 Pommes de terre Biscuit</p>
<p>lundi 9 octobre 2023</p> <p>Potage andalou (*) 10</p> <p>Papardelles 1, 5 Napolitaine de dinde 2 Fromage râpé 2</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>potage aux poireaux (*) 10</p> <p>Sauté de porc Duo de courgettes 10 Pommes de terre rissolées</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux oignons (*) 10</p> <p>Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Compote de pommes Pommes de terre</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Potage aux courgettes (*) 10</p> <p>Burger végétarien maison 1, 5, 8 Sauce curry & légumes chinois 2, 10 blé (*) 1, 10</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage aux carottes (*) 10</p> <p>Filet de Cabillaud meunière 1, 5, 6 Crudités 2, 10, 11 Purée de pommes de terre 2</p> <p>Biscuit</p>
<p>lundi 16 octobre 2023</p> <p>Potage au potiron (*) 10</p> <p>Escalopine de porc Potée aux chicons 2, 10</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage au fenouil (*) 10</p> <p>Daube de boeuf à la méditerranéenne 2, 5 Carottes (*) Frites</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Potage Andalou (*) 10</p> <p>Escalopine de dinde 2 Coulis de brocolis 2, 10 Bouloghous (*) aux légumes 1, 10</p> <p>Yaourt aux fraises BIO</p>	<p>Potage aux poireaux (*) 10</p> <p>Pennes (*) 1 Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Potage au cerfeuil (*) 10</p> <p>Filet de Pangasius 6 Sauce tomates & courgettes Crudités 2, 10, 11 Pommes de terre</p> <p>Biscuit</p>
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
<p>Congé d'automne</p>				
lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
<p>Congé d'automne</p>				

Informations complémentaires

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

Produits de saison

Légumes

Brocoli, carotte, céleri blanc, céleri branche, céleri rave, cerfeuil, champignon, chou-fleur, chou frisé, concombre, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot, laitue, navet, oignon, panais, poireau, poivron, potiron, radis, salade de blé, tomate

Fruits

Poire, pomme, raisin

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

Les légumes francs (carottes, épinards, petits pois, brocolis, poireaux, haricots verts, fenouil le blé, le bouloghous, la semoule, les pâtes blanches, les pois chiches, les haricots blancs et rouges, les préparations d'œufs, tous nos fruits, les compotes (plat et dessert) 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



Plat contenant du poisson



Plat contenant



Repas



Produit issu du



ATELIER