

Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Mai 2024

lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<h3>Vacances de printemps</h3>				
lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
<h3>Vacances de printemps</h3>				
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Menu Maroc Potage au céleri rave (*) 10 Couscous de légumes & pois chiches (*) et ses boulettes 1, 2, 5, 8, 10, 11 Semoule de blé (*) 2, 10 Fruit frais BIO	Potage aux épinards (*) 10 Escalope de porc Brocolis à l'ail Pommes de terre rissolées Flan caramel	Potage au fenouil (*) 10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Potée aux poireaux 2, 10 Fruit frais BIO	Potage aux panais (*) 10 Chili végétarien 8 VEGGIE Boulghour aux légumes 2, 10 Biscuit BIO	Potage aux pois (*) 10 Filet de merlu 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Mélange de laitues 5, 10, 11 Pommes de terre Fromage blanc aux fruits BIO
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Pentecôte	Potage oignons (*) 10 Burger de boeuf/volaille 1 Coulis de poivrons & persil 2, 10 Salade de carottes râpées 5, 10, 11 Frites de patates douces Fruit frais BIO	Potage au cerfeuil (*) 10 Sauté de porc Epinards à la crème 2 Pommes de terre Pudding au chocolat	Potage Parmentier (*) 10 Pennes 1 VEGGIE Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO	Potage andalou (*) 10 Filet de colin 6, 10 Jus de légumes 6, 10 Haricots verts (*) Purée de pommes de terre 2 Biscuit
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Potage aux courgettes (*) 10 Vol-au-vent aux champignons (poulet et boulettes) 1, 2, 5, 8, 10, 11 Blé (*) 2, 10 Liégeois vanille	Potage aux tomates (*) 10 Escalope de porc Petits pois (*) Pommes de terre Fruit frais BIO	Potage au céleri vert (*) 10 Daube de boeuf 2, 5 Brocolis à l'ail Frites Yaourt aux fraises BIO	Potage aux poireaux (*) 10 Omelette 2, 5 VEGGIE Fenouil томатé Salade de radis & laitue 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO	Potage au chou-fleur (*) 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Jus de légumes 6, 10 Potée aux carottes 2, 10 Biscuit

Informations complémentaires

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

Produits de saison

Légumes

Ail, carotte, cerfeuil, chou-fleur, épinard, laitues, petit pois, radis rose

Fruits

Pomme
Europe: orange

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

Les potages; certains légumes francs: les haricots verts, les carottes, les poireaux, les petits pois; certaines céréales: le blé, le boulghour; les pois chiches; les fruits et les yaourts.

Produits 100% issus du circuit court

Toutes les pommes de terre et les viandes

Allergènes

- Gluten, 2. Lait, 3. Crustacés,
- Mollusques, 5. Œuf,
- Poisson, 7. Arachides, 8. Soja,
- Fruits à coques, 10. Céleri
- Moutarde, 12. Graines de sésame
- 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



APPAQ-W