

# Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

# Février 2025

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<b>Potage au panais* 10</b> Escalope de porc Jus de viande Fenouil en sauce tomate Pommes de terre Pudding au caramel	<b>Potage au céleri vert* 10</b> Filet de poulet 2 jus de volaille Compote de <b>pommes</b> Pommes de terre Yaourt aux fruits	<b>Potage au cerfeuil* 10</b> Daube de boeuf 2, 5 Salade de radis & laitue 5, 10, 11 Pommes rissolées Fruit frais BIO	<b>Potage au céleri rave* 10</b> Vol au vent de quorn 1, 2, 5, 8, 10 aux <b>champignons</b> Blé* 1, 10 VEGGIE Biscuit	<b>Potage aux oignons* 10</b> Sole limande (N-Z) 6, 10 Jus de légumes Potée aux <b>carottes</b> 2, 10 Fruit frais BIO
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
<b>Potage aux chicons* 10</b> Saucisse de veau 1 <b>Epinards</b> en sauce blanche 2 Fusilli complètes 1 Fromage rapé 2 Biscuit	<b>Potage aux carottes* 10</b> Sauté de dinde 2 Sauce aux <b>champignons</b> Petits pois* Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO	<b>Potage aux tomates* 10</b> Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Mélange de laitues 5, 10, 11 Frites Mousse au chocolat	<b>Potage aux poireaux* 10</b> Couscous de légumes VEGGIE & <b>pois chiches* 10</b> ( <b>carotte</b> , courgette, navet, poivron) Semoule de blé 1, 10 Fruit frais BIO	<b>Potage au potiron* 10</b> Duo de poisson 6 (pollak d'Alaska et saumon) en cassolette Haricots verts* Pommes de terre Compote de <b>pommes</b> BIO
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
<b>Potage aux poireaux* 10</b> Coquillettes 1 Sauce crème au jambon de dinde 2, 10 & <b>petits pois*</b> Fromage rapé 2 Liégeois moka	<b>Potage aux épinards* 10</b> Burger de boeuf/volaille 1 Coulis de poivrons 2, 10 Carottes* Pommes de terre rissolées Biscuit	<b>Potage aux oignons* 10</b> Sauté de porc Jus à la moutarde 11, 13 Brocolis à l'ail Pommes de terre Fruit frais BIO	<b>Potage au panais* 10</b> Omelette 2, 5 VEGGIE Sauce tomate & courgettes Salade de radis & laitue 5, 10, 11 Bouloghour 1, 10 Yaourt aux fraises BIO	<b>Potage au cerfeuil* 10</b> Filet de merlu 6, 10 Jus de légumes Potée aux <b>poireaux</b> 2, 10 Fruit frais BIO
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025

### Informations complémentaires

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

**Produits de saison**

**Légumes**  
 (SAISON / CONSERVATION)  
 Ail, carotte, céleri vert, champignon chicon, chou frisé, cresson, échalote, épinard, oignon, panais, patate douce, poireau

**Fruits**  
 Poire, pomme (conservation)

**Europe:** Clémentine, kiwi, mandarine, 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 bouloghour; 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, 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.



lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025