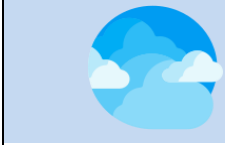


Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Mai 2025

lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
				
lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
				
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Potage au chou-fleur*10 Saucisse de veau 1 Epinards en sauce crème 2 Fusillis complets 1 Fromage rapé 2 Pudding au caramel	Potage au cerfeuil*10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Carottes* Pommes de terre rissolées Fruit frais BIO	Potage aux courgettes*10 Escalope de dinde 2 Coulis de poivrons 2, 10 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre Yaourt framboises BIO	Potage aux oignons*10 Vol au vent de quorn 1, 2, 5, 8, 10 aux champignons VEGGIE Blé* 1, 10 Fruit frais BIO	Potage aux petits pois*10 Filet de merlu 6 Jus de légumes 10 Potée aux poireaux 2, 10 Biscuit
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Potage aux épinards*10  Sauté de porc Ratatouille (tomate, courgette, oignon, poivron, aubergine) Couscous perlé 1 Mousse au chocolat	Potage aux poireaux*10 Filet de poulet 2 Haricots verts Frites Biscuit BIO	Potage aux carottes*10 Daube de boeuf 2, 5 Brocoli à l' ail Riz blanc 8 Fruit frais BIO 	Potage au céleri vert*10 Pennes 1 VEGGIE Bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage râpé 2 Fromage blanc aux fruits	Potage aux tomates*10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Mélange de laitues 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Potage au céleri rave*10 Burger de boeuf/volaile 1 Légumes tajine (tomate, carotte , courgette, oignon, pois chiche, olive noire) Semoule de blé* 1, 10 Biscuit	 Potage aux oignons*10 Escalope de porc Sauce aux champignons Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre rissolées Fruit frais BIO	Potage au cerfeuil*10 Coquillettes 1 en sauce crème, jambon de dinde 2 & petits pois* Yaourt aux fruits	Ascension 	Potage au chou-fleur*10 Duo de poisson (pollak d'Alaska & saumon) en cassiolette 6, 10 Potrée aux carottes 2, 10 Fruit frais BIO

Informations complémentaires	
Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W	
	Produits de saison
	Légumes (SAISON / CONSERVATION) Carottes, cerfeuil, chou-fleur, épinard, petit pois, radis, laitues
	Fruits Pomme (conservation) 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 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



Plat contenant du poisson



Plat contenant



Repas



Produit issu du



APPAQ-W