

Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Juin 2025

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025	Informations complémentaires
Potage aux courgettes*10  Sautée de porc Sauce aux champignons Haricots verts Riz blanc 8 Mousse au chocolat	Potage aux tomates*10 Escalope de dinde 2 Coulis de poivrons 2, 10 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Pommes de terre Fruit frais BIO	Potage aux poireaux*10 Daube de boeuf 2, 5 Carottes Frites Yaourt framboises BIO	Potage au chou-fleur*10 Lentilles et légumes à l'orientale (tomate, courgette, poivrons rouge, aubergine, épinard, oignon, raisin) Pommes de terre Fruit frais BIO VEGGIE	Potage au cerfeuil*10 Poisson blanc 6, 10 Potée de carottes 2, 10 Biscuit 	<p>Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W</p> <p>Produits de saison</p> <p>Légumes (SAISON / CONSERVATION) Carottes, cerfeuil, chou-fleur, épinard, petit pois, radis, laitues</p> <p>Fruits Pomme (conservation)</p> <p>Europe: Orange</p> <p>Produits 100% issus de l'agriculture responsable (*)</p> <p> 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.</p> <p>Produits 100% issus du circuit court</p> <p> Toutes les pommes de terre et les viandes</p> <p>Allergènes</p> <p>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</p> <p>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.</p>
lundi 9 juin 2025 Jour férié	Potage au céleri vert*10  Escalope de porc Ratatouille (tomate, courgette, oignon, poivrons, aubergine) Couscous perlé 1 (semoule de blé, huile d'olive, jus de citron, poivron, persil, menthe) Crème vanille	Potage aux carottes*10 Filet de poulet 2 Brocoli à l'ail Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO	Potage aux oignons*10 Vol au vent 1, 2, 5, 8, 10 aux champignons Blé* 1, 10 Biscuit VEGGIE	Potage aux épinards*10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 (carotte, poireau, céleri) Mélange de laitues 5, 10, 11 Pommes de terre Yaourt fraises BIO 	
Potage aux andalous*10 Saucisse de veau 1 Epinards en sauce crème 2 fusillis complètes 1 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO	Potage au céleri rave*10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Salade de radis et laitue 5, 10, 11 Potrée aux chicons 2, 10 Biscuit	 Sautée de porc Compote de pommes Pommes de terre rissolées Yaourt vanille BIO	Potage aux petits pois*10 Couscous de légumes & pois chiches* 10 (carotte, courgette, navet, poivron) Semoule de blé* 1, 10 Fruit frais BIO VEGGIE	Potage aux poireaux*10 Filet de merlu 6, 10 Sauce tomates basilic Purée de pommes de terre 2 Flan caramel 	
Potage au céleri vert*10 Pennes 1 Milanaise de boeuf 2, 5, 10 Fromage râpé 2 Fruit frais BIO	Potage aux tomates*10 Sautée de dinde 2 Jus à la moutarde à l'ancienne 11, 13 Salade de carottes râpées 5, 10, 11 Frites Yaourt aux fruits	 Sautée de porc Petits pois et carottes Purée de pommes de terre 2 Fruit frais BIO	Potage au chou-fleur*10 Chili végétarien 8 Riz aux légumes 10 (poireau, céleri rave, carotte, oignon) Crème chocolat VEGGIE	Potage aux carottes*10 Filet de cabillaud meunière 1, 5, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Potée aux poireaux 2, 10 Biscuit 	
Potage aux oignons*10 Coquillette 1 Sauce crème au jambon de dinde 2, 10 et petits pois* Fromage râpé 2 Compotine					

Recette 

Plat contenant du poisson 

Plat contenant 

Repas 

Produit issu du 

APPAQ-W