

Ecole communale Charleroi - MENU ALTERNATIF

Février 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage au panais* 10 Daube de quorn 10, 11, 13 <u>Carottes*</u> Frites Creme chocolat	Potage aux oignons* 10 Filet de poisson 6, 10 Stoemp légumes oublié 2, 10 VEGGIE Fruits frais BIO	Potage au céleri vert* 10 Burger végétarien maison 1, 5, 8 Brocolis à l'ail Riz blanc Yaourt fraises	Potage aux tomates* 10 Lentilles et légumes à l'orientale (tomate, courgette, poivrons rouge, aubergine, <u>épinard</u> , oignon VEGGIE Fruits frais BIO	Potage aux poireaux* 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Salade de laitue et radis 5, 10, 11 Pommes de terre Moelleux nature
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage aux épinards* 10 Boulettes végétariennes 5 Sauce <u>tomate</u> et basilic Coquillette 1 Fromage rapé 2 VEGGIE Fruits frais BIO	Potage aux carottes* 10 Filet de poisson 6, 10 Chou fleurs Pommes de terre	Potage au parmentier* 10 Carbonade de quorn 10, 11, 13 <u>Haricots verts*</u> Purée de pommes de terre 2 VEGGIE Fruits frais BIO	Potage aux chicons* 10 Vol au vent de quorn 1, 2, 5, 8, 10 aux <u>champignons</u> Boulghour 1, 10 VEGGIE Petit beurre	Potage au céleri rave* 10 Fish sticks 1, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Mélange de laitues 5, 10, 11 Pommes de terre Compote de pomme
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026

Recette

Plat contenant du poisson

Plat contenant

Repas

Produit issu du



Vacances de Carnaval



Vacances de Carnaval



Informations complémentaires
Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W
<u>Produits de saison</u>
<u>Légumes</u> (SAISON / CONSERVATION) Ail, carotte, céleri vert, champignon chicon, chou frisé, cresson, échalote, épinard, oignon, panais, patate douce, poireau
<u>Fruits</u> Poire, pomme (conservation)
<u>Europe</u> : Clémentine, kiwi, mandarine, orange
Produits 100% issus de l' <u>agriculture responsable</u> (*)
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 <u>circuit court</u>
Toutes les pommes de terre et les viandes
<u>Allergènes</u>
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.

ATEI IED