

# Ecole communale de Charleroi MENU ORDINAIRE

Février 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage au <u>panais</u> * 10 Daube de boeuf 2, 5 <u>Carottes</u> * Frites Creme chocolat	Potage aux <u>oignons</u> * 10 Filet de poulet 2 jus de volaille Stoemp légumes oublié 2, 10 Fruits frais BIO	Potage au <u>céleri vert</u> * 10 Sauté de porc Sauce aux <u>champignons</u> Brocolis à l' <u>ail</u> Riz blanc Yaourt fraises	Potage aux <u>tomates</u> * 10 Lentilles et légumes à l'orientale (tomate, courgette, poivrons rouge, aubergine, <u>épinard</u> , oignon, raisin) Fruits frais BIO	Potage aux <u>poireaux</u> * 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Salade de <u>laitue</u> et <u>radis</u> 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 <u>épinards</u> * 10 Boulettes de volaille Sauce <u>tomate</u> et basilic Coquillette 1 Fromage rapé 2 Fruits frais BIO	Potage aux <u>carottes</u> * 10 Escalope de dinde 2 Chou fleurs Pommes de terre risollées Liegois	Potage au parmentier* 10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 <u>Haricots verts</u> * Purée de pommes de terre 2 Fruits frais BIO	Potage aux <u>chicons</u> * 10 Vol au vent de quorn 1, 2, 5, 8, 10 aux <u>champignons</u> VEGGIE Boulghour 1, 10 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

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