

Ecoles communales de Charleroi MENU ORDINAIRE

Mars 2026

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026	Informations complémentaires
Potage au panais* 10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 Brocolis à l'ail Frites Crème chocolat	Potage au céleri vert* 10 Boulettes de volaille Sauce tomates basilic Coquillettes 1 Fromage rapé 2 Fruit frais BIO	Potage parmentier* 10 Sauté de dinde 2 Haricots verts* Pommes de terre Yaourt bio aux framboises	Potage aux chicons* 10 Vol au vent de Quorn 1, 2, 5, 8, 10 aux champignons Mélange de laitues 5, 10, 11 Blé 1, 10 VEGGIE Fruit frais BIO	Potage aux carottes* 10 Filet de merlu 6, 10 Ratatouille Purée de pommes de terre 2 Biscuit	Informations complémentaires Référence: calendriers de l'IBGE et de l'APAQ-W Produits de saison Légumes (SAISON / CONSERVATION) Céleri vert, cerfeuil, champignon, chicon, chou frisé, cresson, échalote, épinard, oignon, 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 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.
Potage aux tomates* 10 Saucisse de veau 1 Epinards en sauce crème 2 Pennes 1 Fromage rapé 2 Fruit frais BIO	Potage aux poireaux* 10 Daube de boeuf 2, 5 petits pois* Pommes de terre rissolées Biscuit	Potage au céleri rave* 10 Escalope de porc jus à la moutarde à l'ancienne 11, 13 Chou fleur Pommes de terre Yaourt bio aux framboises	Potage aux épinards* 10 VEGGIE Omelette 2, 5 Sauce tomate & courgettes Boulghour aux légumes 1, 10 Salade de laitue et radis 5, 10, 11 Fruit frais BIO	Potage aux oignons* 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Sauce julienne de légumes 2, 10 Potée au carottes 2, 10 Yaourt aux fruits	
Potage aux navets* 10 Burger de boeuf/volaille 1 Légumes tajine Frites Mousse au chocolat	Potage andalou* 10 Filet de poulet 2 Stoemp aux légumes oubliés 2, 10 (topinambour, carotte, céleri rave) Yaourt bio aux vanille	Potage au céleri vert* 10 Escalope de porc Sauce aux champignons Riz 8 Fruit frais BIO	Potage aux chicons* 10 VEGGIE Couscous de légumes & pois chiches* 10 Semoule de blé 1, 10 Biscuit	Potage aux courgettes* 10 Filet de merlu 6, 10 Carottes rapées 5, 10, 11 Pommes de terre Fruit frais BIO	
Potage parmentier* 10 Coquillettes 1 Sauce milanaise de boeuf Fromage rapé 2 Biscuit	Potage aux carottes* 10 Escalope de porc Chou de Bruxelles Pommes de terre rissolées Fruit frais BIO	Potage aux épinards* 10 Sauté de dinde 2 Coulis de poivron 2, 10 Purée de pommes de terre 2 Fromage aux fruits BIO	Potage au céleri rave* 10 Chili végétarien 8 Riz aux légumes 10 Fruit frais BIO	Potage aux tomates* 10 Fish sticks 1, 6 Sauce tartare 1, 5, 8, 10, 11 Mélange de laitues 5, 10, 11 Pommes de terre Pudding vanille	
Potage aux oignons* 10 Escalope de porc Tomates fenouil Couscous perles 1 Fruit frais BIO	Potage aux courgettes* 10 Carbonade de boeuf 2, 5, 10, 11, 13 petits pois et carottes* Frites Yaourt nature	Potage aux poireaux* 10 Escalope de dinde 2 Salsifis sauce blanche 2 Pommes de terre Fruit frais BIO	Potage aux chicons* 10 VEGGIE Pennes 1 Sauce bolognaise végétarienne 8, 10 Fromage rapé 2 Biscuit	Potage andalou* 10 Sole limande (N-Z) 6, 10 Salade de laitue et radis 5, 10, 11 Purée de pommes de terre 2 Flan caramel	

Recette

Plat contenant du poisson

Plat contenant

Repas

Produit issu du

APPAQ