

Menu des écoles de



mars 2025

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
		·	
1 240	1.44		1 1124
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<u>Potage légumes frais locaux</u>	<u>Potage légumes frais locaux</u>	<u>Potage légumes frais locaux</u>	<u>Potage légumes frais locaux</u>
Roulade de volaille jus de volaille	Pâtes	Hamburger pur bœuf / Pain sésame	Parmentier de filet de lieu MSC
Risotto	Sauce bolognaise au hachis de Quorn	Salade	aux carottes
aux champignons	(tomate, <u>carottes, oignons, céleri</u>) - Fromage râpé	Frites / Ketchup	
Spéculoos	Yaourt nature sucré	Orange	Banane bio fairtarde 👑 🔭
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux
Rôti de porc sauce miel (burger de légumes)	Pâtes à la crème de pesto	Chili sin carne	Fish stick MSC sauce tartare
Brocolis ail et persil	Emincé de poulet	(haricots rouges bio, maïs bio, tomates, <u>oignons</u> , poivrons rouges)	Salade vinaigrette
Quinoa Bio	et courgettes	Riz	Pommes de terre natures
Poire locale	Flan caramel	Yaourt de "La ferme du Bouret"	Pomme locale
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux
Blanquette de dinde	Omelette	Gyros de porc (gyros veggie) sauce à l'ail	Filet de saumon MSC
aux petits légumes (céleri-rave, carottes, poireaux, oignons)	Ratatouille (tomates, aubergine, poivrons rouges, courgettes, <u>oignons</u>)	Salade de pâtes grecques	<u>Epinards</u> à la crème
Pommes de terre ciboulette	Cœur de blé	(tomates, concombres, olives)	Purée
Banane fairtrade bio	Cookie "Le petit Namurois"	Semoule vanille/caramel	Fromage blanc fruité
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux	Potage légumes frais locaux
Falafels	Penne complètes bio sauce Zingara	Filet de poulet jus de volaille	Filet de colin MSC sauce beurre citron
Couscous de légumes (pois chiches bio, <u>carottes</u> ,			
poivrons rouges, <u>navets</u> , tomates, courgettes, <u>céleri vert</u> , <u>oignons</u> , aubergines)	Brunoise de jambon (jambon végétarien)	Compote de pommes locales "maison"	<i>Rata</i> aux <u>poireaux</u>
Semoule	(tomate, petits pois <u>, oignons</u>)	Frites	
Petit beurre Bio	Clémentine	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat
Produits circuit court/locaux "en gras italique"	Viande de porc	Poisson issu de la pêche durable (MSC)	Menu à thème : carnaval
	Menu végétarien	Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée	Menu à thème : grec
QA: Qualité Ardennes en circuit court	ivienu vegetarien	Allifierits issus a dife agriculture responsable & Taisonnee	Wienu a theme . gret

Bio = produit certifié

Légumes de saison

Fairtrade

Menu réalisé par les diététiciens de API selon les exigences nutritionnelles en vigueur.