

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
<p><b>lundi 10 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Roulade de volaille jus de volaille</p> <p>Risotto aux champignons</p> <p>Spéculoos</p>	<p><b>mardi 11 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Pâtes</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf (tomate, carottes, oignons, céleri) - Fromage râpé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>jeudi 13 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Salade</p> <p>Frites/ketchup</p> <p>Orange</p>	<p><b>vendredi 14 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Parmentier de filet de lieu MSC</p> <p>aux carottes</p> <p>Banane bio fairtrade </p>
<p><b>lundi 17 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Rôti de porc sauce miel (burger de légumes)</p> <p>Brocolis ail et persil</p> <p>Boulghour Bio</p> <p>Poire locale</p>	<p><b>mardi 18 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Pâtes à la crème de pesto</p> <p>Emincé de poulet et courgettes</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>jeudi 20 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Boulettes de bœuf sauce Liégeoise</p> <p>Etuvée de petits pois</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt de "La ferme du Bouret"</p>	<p><b>vendredi 21 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Fish stick MSC sauce tartare</p> <p>Salade vinaigrette</p> <p>Pommes de terre natures</p> <p>Pomme locale</p>
<p><b>lundi 24 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>aux petits légumes (céleri-rave, carottes, poireaux, oignons)</p> <p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Crème vanille</p>	<p><b>mardi 25 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille (tomates, aubergine, poivrons rouges, courgettes, oignons)</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Cookie "Le petit Namurois"</p>	<p><b>jeudi 27 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p> Gyros de porc (gyros veggie) sauce à l'ail </p> <p>Salade de tomates et de concombres</p> <p>Frites</p> <p>Semoule vanille/caramel</p>	<p><b>vendredi 28 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de saumon MSC</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc fruité</p>
<p><b>lundi 31 mars</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Boulettes de volaille</p> <p>Couscous de légumes (pois chiches bio, carottes, Semoule)</p> <p>Petit beurre Bio</p>	<p><b>mardi 01 avril</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Penne complètes bio sauce Zingara</p> <p>Brunoise de jambon (jambon végétarien)</p> <p> (tomate, petits pois, oignons)</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>jeudi 03 avril</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de poulet jus de volaille</p> <p>Compote de pommes locales "maison"</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>vendredi 04 avril</b></p> <p><u>Potage légumes frais locaux</u></p> <p>Filet de colin MSC sauce beurre citron</p> <p>Rata aux poireaux</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Produits circuit court/locaux "en gras italique"</p> <p>QA: Qualité Ardennes en circuit court</p> <p>Bio = produit certifié</p>	<p> Viande de porc</p> <p><u>Légumes de saison</u></p>	<p> Poisson issu de la pêche durable (MSC)</p> <p>Aliments issus d'une agriculture responsable &amp; raisonnée</p> <p> Fairtrade</p>	<p>Menu à thème : grec</p> <p>Menu végétarien</p>

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