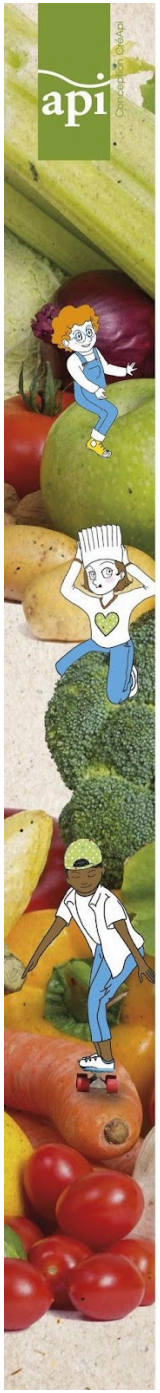

Ecole des Ursulines primaires - Mons

Menus du mois de Avril 2025

	lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Potage	Tomates basilic	Oignons	Carottes	Céleri-rave
Plat	Vol-au-vent	Penne sauce zingara		Fishburger sauce tartare
Légume	aux champignons	(jambon, petits-pois, tomate)		Coleslaw (carotte/chou blanc) sauce dressing
Féculent	Frites	Fromage râpé		Purée
Dessert	Poire	Frangipane	Yaourt nature sucré	Pomme
Allergènes	1,3,7	1,3,6,7	1,3,7	1,3,4,7,9
	lundi 14 avril	**mardi 15 avril**	**jeudi 17 avril**	**vendredi 18 avril**
Potage	Parmentier	Petits pois	Brocolis	Panais / carotte
Plat	Pain de viande (boeuf/volaille) sauce demi-glace	Grâtin de pâtes	Pizza tomatée maison	Fish sticks MSC, sauce tartare
Légume	Haricots verts	Jambon/fromage	aux champignons	Salade mixte sauce dressing
Féculent	Pommes duchesses		& mozzarella	Pommes de terre persillées
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Kiwi	Dessert de pâques	Yaourt aux fruits
Allergènes	1,3,6,7,9	1,3,7	1,3,6,7	3,4;7
	lundi 21 avril	**mardi 22 avril**	**jeudi 24 avril**	**vendredi 25 avril**
Potage		***Potage frais aux poireaux***	Epinards	
Plat	Congé	Pâtes à la bolognaise de boeuf	Falafels	
Légume	Lundi de Pâques	(tomates, ***carottes, oignons***)	Couscous de ***légumes locaux***	Pain / Pomme
Féculent			Semoule	
Dessert		***Yaourt de la ferme du Bouret***	***Cookie "Le petit namurois"***	
Allergènes		1,3,9	1,3,9	
	lundi 28 avril	**mardi 29 avril**	**jeudi 01 mai**	**vendredi 02 mai**
Potage				
Plat				
Légume				
Féculent				
Dessert				
Allergènes				

CONGES SCOLAIRES

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

Légende :

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Produits Pêche durable

Légumes de saison

Menu végétarien

Viande de porc

Fairtrade

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.