








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 18	01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
	Vacances de printemps				
Semaine 19	08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
	Vacances de printemps				
Semaine 20	15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023 
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE <u>ASPERGES</u> (1-7-9) <b>FILET DE POULET</b> (5-7) SAUCE CHORON (1-3-7-9) <b>POMMES DE TERRE NATURE</b> PETITS POIS BISCUIT (1-3-7-8)	POTAGE CHOUX-FLEUR (1-7-9) KEFTAS DE VOLAILLE (1-5-7)  <b>COUSCOUS</b> (1) LEGUMES COUSCOUS* (1-9) FRUIT	Menu Marocaine	<b>L'Ascension</b>	POTAGE TOMATES - POTIRONS (1-7-9) FILET DE POISSON PANE (1-3-4-9) KETCHUP (1-9-10) <b>POMMES DE TERRE NATURE</b> <b>HARICOTS BEURRE</b> <b>FRUIT</b>
Semaine 21	22/05/2023 	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023 
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	POTAGE CRESSON (1-7-9) <b>RÔTI DE PORC</b> (5-7) SAUCE BLACKWELL (1-7-9-10) POTEE AUX <u>BLANCS DE POIREAUX</u> (3-7) BISCUIT (1-3-7-8)	POTAGE <b>CAROTTES</b> (1-9) EMINCE DE POULET SAUCE CURRY (léger) (1-7-9) <b>RIZ</b> AUX LEGUMES (9) ANANAS FRUIT		POTAGE JULIENNE (1-9) SPAGHETTI (1-3) SAUCE BOLOGNAISE (1-7-9) FROMAGE RÂPE (7) FLAN (7)	POTAGE TOMATES (1-7-9) WATERZOOI DE POISSONS MEDITERANNEEN (1-4-7-9) <b>POMME DE TERRE NATURE</b> FRUIT
Semaine 22	29/05/2023	30/05/2023 	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023 
POTAGE VIANDE SAUCE FECULANTS LEGUMES DESSERT	<b>Lundi de Pentecôte</b>	POTAGE CELERI RAVES (1-9) SAUCISSE DE CAMPAGNE (1-3-5-7-9) SAUCE VIANDE (1-9) PUREE POMMES DE TERRE (3-7) <b>COMPOTE DE POMMES</b> BISCUIT (1-3-7-8)		POTAGE JARDINIÈRE (1-9) <b>TRIVELLI</b> (1-3) SAUCE BECHAMEL, LARDONS DE DINDE ET PETITS POIS (1-5-7-9) FROMAGE RÂPE (7) PUDDING CHOCOLAT (7)	POTAGE TOMATES (1-7-9) FILET BLANC DE POISSON PANE (1-3-4-5-7-14) SAUCE TARTARE (3-6-9-10) <b>CAROTTES</b> <b>POMME DE TERRE NATURE</b> <b>FRUIT</b>

Légumes de saison  viande de porc

**Végétarienne**

**plat régionale**  **menu de fête**

poissons avec label MSC 

**BIO**

Liste d'allergènes



## PROPOSITION MENU MAI 2023 ECOLES



Collège  
Jean XXIII *Parmenier*



- 1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2) Crustacés et produits à base de ces crustacées
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Soja et produits à base de soja
- 6) Arachides et produits à base d'arachides
- 7) Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 8) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- 13) Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

### Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

#### FRUITS :

**LEGUMES** : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

- **Légumes couscous** : poivrons, aubergines, courgettes, oignons, tomates, pois chiches

BIO : pommes de terre nature

Riz

Trivelli

Carottes

Compote de pommes

Filet de poulet

Rôti de porc

Fruit 2x mois (pommes et poires : origines Belge)

Origine Viandes : Bœuf Belge

Porc Belge

Volaille : France