



api

www.api-restaurant.be



Ecole des Ursulines maternelles - 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	gardi JE DIS !* *cf. diccède du menu	Fishburger sauce tartare
Légume	aux <u>champignons</u>	(jambon, petits-pois , tomate)		Coleslaw (<u>carotte</u> /chou blanc) sauce dressing
Féculent	Frites	Fromage râpé		Purée
Dessert	<u>Poire</u>	Frangipane	Yaourt nature sucré	<u>Pomme</u>
Allergènes	1,3,7	<u>1,3,6,7</u>	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	<u>Panais / carotte</u>
Plat	Pain de viande (boeuf/volaille) sauce demi-glace	Gratin de pâtes	Pizza tomatée maison	Fish sticks MSC , sauce tartare
Légume	Haricots verts	Jambon/fromage	aux <u>champignons</u>	Salade mixte sauce dressing
Féculent	Pommes duchesses		& mozzarella	Pommes de terre persillées
Dessert	Fromage blanc aux fruits	<u>Kiwi</u>	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	4 légumes
Plat	Congé	Pâtes à la bolognaise de boeuf	Falafels	Poisson MSC meunière
Légume	Lundi de Pâques	(tomates, <u>carottes</u> , <u>oignons</u>)	Couscous de légumes locaux	Salade mixte vinaigrette
Féculent			Semoule	Salade de pommes de terre
Dessert		Yaourt de la ferme du Bouret	Cookie "Le petit namurois"	Flan caramel
Allergènes		1,3,9	1,3,9	
	lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Potage	CONGES SCOLAIRES			
Plat				
Légume				
Féculent				
Dessert				
Allergènes				

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

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

Viande de porc

Fairtrade

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.