



Ecoles communales de Perwez

Menu d'avril 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Potage au chou frisé* <small>Céleri</small>	Potage aux carottes* <small>Céleri</small>	Potage aux lentilles corail <small>Céleri</small>	Potage aux choux-fleurs <small>Céleri</small>
 Ragout de porc grand-mère (champignons, oignons grelots, lardons) Pomme de terre grenaille <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Moutarde - Jus de viande</small>	Saucisse de veau Petits pois et carottes Pomme de terre <small>Céleri - Maïs - Riz - Lardons - Lait - Beurre - Jus de viande</small>	 Pâtes au jambon, fromage et poireaux* <small>Gluten (très) - Lait - Oeuf</small>	 Filet de poisson Sauce hollandaise Potée aux poireaux*(L)(F) <small>Céleri - Glucos - Riz - Lait - Oeuf - Poissons - Soja</small>
Biscuit <small>Gluten (très) - Lait - Oeuf - Soja</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>	Mousse au chocolat <small>Lait - Oeuf - Soja</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 Lundi de Pâques	Potage aux panais (L) <small>Maïs</small>	Minestrone <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait</small>	Potage aux épinards* <small>Céleri</small>
	 Nid d'oiseau Ratatouille (tomate, courgette, aubergine, poivron) Riz blanc <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Moutarde - Jus de viande</small>	Pâtes à la crème de pesto, poulet et courgettes <small>Glucos (très) - Lait - Riz</small>	 Filet de lieu noir Velouté de poisson Potée aux carottes*(L) <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Poissons</small>
	Oeufs en chocolat <small>Céleri - Lait - Riz - Soja</small>	Yaourt demi-écrémé aux fruits <small>Lait</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Potage andalou <small>Céleri</small>	Potage aux panais <small>Céleri</small>	Potage aux brocolis <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Jus de viande</small>	Potage aux oignons <small>Céleri</small>
Vol-au-vent Riz blanc <small>Glucos (très) - Poissons - Fromage - Jus de viande</small>	 Rôti de porc Petits pois à la française(L) Pommes de terre nature (L) <small>Céleri - Glucos - Riz - Lardons - Lait - Soja</small>	Pâtes Sauce bolognaise (boeuf) Emmental râpé <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait</small>	 Beignets de poisson Sauce tartare Potée(L) de céleri-rave <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Poissons</small>
Biscuit <small>Céleri - Maïs - Lait - Oeuf - Soja</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>	Crème au caramel <small>Lait</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Potage au cresson* <small>Céleri</small>	Potage au potiron <small>Céleri</small>	Potage aux petits pois <small>Céleri</small>	Potage aux tomates <small>Céleri</small>
Filet de poulet Compote de pommes* Pommes de terre nature (L) <small>Céleri - Maïs - Riz - Lardons - Lait - Soja</small>	Goulash de boeuf (oignons, poivrons, carottes*)(F)(L) Purée de pommes de terre (L) <small>Céleri - Maïs - Riz - Lait - Fromage - Jus de viande</small>	 Pâtes Sauce carbonara Emmental râpé <small>Lait</small>	 Filet de poisson blanc Sauce Nantua Potée(L) aux épinards <small>Riz - Fromage - Jus de viande</small>
Biscuit <small>Glucos (très) - Lait - Oeuf - Soja</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>	Fian à la vanille <small>Lait</small>	Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
 vacances de printemps			

Nous vous proposons :



Poisson issu de la pêche durable



Plat Végétarien



Bananes issues du commerce équitable

Le légume du mois: l'épinard



Remarques

Allergènes : veuillez consulter attentivement Les allergènes mentionnés

Nos repas étant produits en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergènes ou de traces d'allergènes.



Repas contenant de la viande de porc

(*) Légumes de saison (calendrier des fruits et légumes de Wallonie)

Sodexo conserve le droit de modifier la composition des menus si les circonstances le justifient.