



MENUS

oOo



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bar à soupe deux fois par semaine et fruit de saison en multichoix pour le dessert			
03/10//2022	04/10/2022	06/10/2022	07/10//2022
Feuilleté au comté ***** Boulettes de porc rôties Piperade Pommes de terre au paprika ***** Fromage ***** Brownies	Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Sauté de dinde Jardinière de légumes ***** Chouquettes au chocolat	Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Pizza maison ***** Verrine de crème au spéculoos	Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Dos de colin meunière Carottes à la crème Pommes de terre vapeur ***** Beignet à la pomme
10/10/2022	11/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Poulet rôti basquaise Frites Tomate grillée ***** Fromage ***** Fruit	CROSS Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Pâtes à la bolognaise ***** Coupe de compote/biscuit	Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Daube de veau à la milanaise Riz pilaf ***** Yaourt à boire	Salade verte et fromage chaud ***** Omelette nature ou garnie au chorizo Haricots beurre Pommes de terre sarladaise ***** Tarte normande

Des problèmes de livraison peuvent nous amener à modifier, voire adapter les menus proposés

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

Bar à soupe deux fois par semaine et fruit de saison en multichoix pour le dessert

17/10/2022	18/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
<p>Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Rôti de volaille /mozzarella Semoule/ratatouille ***** Biscuit à la frangipane</p>	<p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Bœuf bourguignon Purée ***** Fromage ***** Mousse</p>	<p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Kebab (Fait maison) Pommes de terre rissolées ***** Eclair au chocolat</p>	<p>Entrée au choix ***** Plat au choix ***** Dessert au choix</p>



VACANCES DE LA TOUSSAINT



07/11/2022	08/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
<p>M e n u B i o</p> <p>Crudités Bio ***** Ravioles Bio Légumes du soleil ***** Fromage Bio ***** Compote Bio /biscuit Bio</p>	<p>Entrée de crudités : Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes) ***** Sauté de porc sauce colombo Pommes duchesse Haricots verts ***** Fromage ***** Entremets</p>	<p>Champignons farcis maison ***** Faux filet (Hauts de France) Frites ***** Briochette (fait maison) à la confiture</p>	<p style="text-align: center;">FERIE</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bar à soupe deux fois par semaine et fruit de saison en multichoix pour le dessert			
14/11/2022	15/11/2022	17/11/2022	18/11/2022
<p>Entrée de crudités :</p> <p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes)</p> <p>*****</p> <p>Aiguillette de volaille à la provençale</p> <p>Pâtes au gruyère</p> <p>*****</p> <p>Coupe de crème à la vanille /chocolat</p>	<p>Entrée de crudités :</p> <p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes)</p> <p>*****</p> <p>Rôti de porc sauce au Maroilles</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>Endive braisée</p> <p>*****</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Salade</p> <p>*****</p> <p>Couscous (Fait maison)</p> <p>*****</p> <p>Yaourt de la ferme</p>	<p>Flamiche aux poireaux maison</p> <p>*****</p> <p>Poisson de Boulogne à la bisque de homard</p> <p>Riz madras</p> <p>*****</p> <p>Glace</p>
21/11/2022	22/11/2022	24/11/2022	25/11/2022
<p>Entrée de crudités :</p> <p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes)</p> <p>*****</p> <p>Fricassée poulet suprême aux petits légumes</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>*****</p> <p>Mousse au chocolat blanc</p>	<p>Entrée de crudités :</p> <p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes)</p> <p>*****</p> <p>Saucisse de Toulouse aux haricots et tomates</p> <p>*****</p> <p>Fromage</p> <p>*****</p> <p>Gâteau Forêt noire</p>	<p>Entrée de crudités :</p> <p>Tomates/carottes/concombres/céleri-rave Chou rouge/salade verte/ betteraves rouges Salade composée (riz ou pâtes ou pommes de terre ou macédoine de légumes)</p> <p>*****</p> <p>Pot au feu (Fait maison)</p> <p>*****</p> <p>Fromage</p> <p>*****</p> <p>Cake au chocolat et à l'orange</p>	<p>Toast de volaille à la crème</p> <p>*****</p> <p>Poêlée de truite</p> <p>Sauce beurre blanc</p> <p>Potatoes maison</p> <p>Epinards</p> <p>*****</p> <p>Entremets/biscuit</p>

Les produits inscrits en bleu sont issus de la production locale

Ce Menu est élaboré selon le PNNS (Plan National Nutrition Santé)

Le Gestionnaire

