Menus du 02 novembre au 18 décembre 2020

VILLE DE

Légende : BIO · PRODUIT REGIONAL · VIANDE D'ORIGINE FRANCE · VÉGÉTARIEN

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE MACEDOINE DE LÉGUMES LASAGNES SALADE VERTE CREME DESSERT A LA VANILLE 1/3 CREME DESERT AU CHOCOLAT 2/3	POISSON BLANC MEUNIERE RIZ ET EPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ CLÉMENTINE AUTRE FRUIT	SAUTÉ DE BŒUF FACON CARBONADE FRITES * SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	POTAGE DE LEGUMES BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE COQUILLETTES PÂTISSERIE

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTI HARICOTS BEURRES (POMMES DE TERRE) EDAM ÉCLAIR AU CHOCOLAT	RAVIOLIS ET FROMAGE SALADE VERTE BISCUIT YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	ROULADE DE VOLAILLE AUTRE CHARCUTERIE FILET DE COLIN SAUCE ROUGAIL POMMES NOISETTES KIWI AUTRE FRUIT

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
POTAGE TOMATE DINDE FACON CARBONARA COQUILLETTES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE NUGGETS DE BLE RIZ CREME DESSERT VANILLE CREME DESSERT CHOCOLAT	COLIN SAUCE CIBOULETTE PUREE DE POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT * COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ FRUITS AU SIROP	SAUTÉ DE BŒUF SOUBISE CAROTTES BRAISÉES (POMMES DE TERRE) BISCUIT LIÉGEOIS VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT

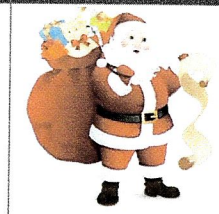
Défi zéro déchets : Produits régionaux

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
SAUCISSE KNACK SAUCE BRUNE PÂTES EMMENTAL RAPÉ YAOURT FERMIER	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CREME PETITS POIS (POMMES DE TERRE) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BANANE AUTRE FRUIT	SALADE COMPOSÉE ŒUF DUR MAYONNAISE GRATIN DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE (PLAT COMPLET) COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ FRUITS AU SIROP	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT

* Ou dérivés de pommes de terre

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACÉDOINE DE LEGUMES SALSIFIS AU KETCHUP SAUTE DE PORC AU CURRY DE LEGUMES SEMOULE YAOURT FERMIER	POTAGE CAROTTES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE PÂTES PETIT SUISSE AROMATISÉ FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON RIZ MIMOLETTE FRUITS AU SIROP COMPOTE DE FRUITS SANS SUCREAJOUTÉ	SALADE MIMOSA SALADE MEXICAINE TARTE AU FROMAGE (PLAT COMPLET) FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
PORC A LA MOUTARDE LENTILLES ET CAROTTES YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT	BETTERAVES AUX RAISINS CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE FRITES * FLAN AU CHOCOLAT FLAN A LA VANILLE	POTAGE TOMATE JAMBON TRANCHÉ (LABEL ROUGE) MOUSSELINE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT LIEGEOIS VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CREME JULIENNE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE) FRUIT DE SAISON AUTRE FRUIT

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PARMENTIER VÉGETAL VACHE QUI RIT * COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ FRUITS AU SIROP	POTAGE POTIRON MARMITE DE POISSON SUR LIT DE POIREAUX RIZ PÂTISSERIE		BOULETTES AU PORC SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES A L'ETUVÉE (POMMES DE TERRE) CHANTAILLOU ® ORANGE AUTRE FRUIT

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »

Menus susceptibles de variations sous réserve des appro[illegible]nnements - S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital [illegible] - RCS Lille Métropole : 47[illegible]010 - Siège : 384 [illegible]énéral de Gaulle 59[illegible]