

Menus du 07/11/2022 au 16/12/2022

Menu St Joseph Wallers

Lundi 07 Novembre		Mardi 08 Novembre		Mercredi 09 Novembre		Jeudi 10 Novembre		Vendredi 11 Novembre	
<i>Potage cultivateur</i>		Salade verte vinaigrette				Velouté de courgettes			
Emincé filet de poulet sauce champignon		Paupiette de Veau sauce à l'ancienne				Chili de patates douces, haricot rouges et poivrons		Férialé	
Gratin de choux fleur et pomme de terre		Purée de pomme de terre et potiron				Riz Bio pilaf			
Orange Bio		Mousse au chocolat/				Vache qui rit Bio			

Lundi 14 Novembre		Mardi 15 Novembre		Mercredi 16 Novembre		Jeudi 17 Novembre		Vendredi 18 Novembre	
Betteraves BIO		Carottes râpées				<i>Iceberg vinaigrette échalote</i>		Soupe de Tomates	
Sauté de porc sauce Backwell		<i>Bolognaise de boeuf</i>				Parmentier de lentilles BIO		Marmite de Cabillaud MSC sauce crustacés	
Pommes de terre rissolées				Penne Bio					
Kixi BIO		Fromage blanc nature sucre				Ile flottante		Gâteau Vanille du Chef	

Lundi 21 Novembre		Mardi 22 Novembre		Mercredi 23 Novembre		Jeudi 24 Novembre		Vendredi 25 Novembre	
Potage potiron		Macédoines de légumes				Céleri rémoulade		Perle de pâtes napolitaines	
Allumette de porc façon carbonara		Filet de poisson pané MSC				Sauté de boeuf façon bourguignon		Pizza Tomate Mozzarella emmental	
Torsades Bio emmental râpé Bio		Ratatouille , Boulghour BIO				Pomme vapeur		Fruits de saison	
Fruits de saison		Maasdam bio				Yaourt nature sucré			

Lundi 28 Novembre		Mardi 29 Novembre		Mercredi 30 Novembre		Jeudi 01 Décembre		Vendredi 02 Décembre	
Soupe Chorba aux pois chiche Bio		Carottes râpées vinaigrette à l'orange				Merguez douce et bouillon		Pâté de campagne Label rouge	
Aiguillette de blanc de poulet façon blanquette		Bouchées de tomates mozzarella emmental Pomme de terre noisette /ketchup				<i>Légumes couscous et semoule Vache qui rit</i>		Fricassé de Colin MSC sauce citron Petit pois et pomme de terre forestière	
Riz Bio créole								Pudding aux pépites de chocolat	
Banane BIO		Yaourt aromatisé				Flan nappé caramel			

Lundi 05 Décembre		Mardi 06 Décembre		Mercredi 07 Décembre		Jeudi 08 Décembre		Vendredi 09 Décembre	
Betteraves Bio Vinaigrette		<i>Batavia vinaigrette caesar</i>				Potage de potiron		Flamiche aux oignons	
Saucisse de poulet		Jambon Label rouge				Gratin de Gnocchis à la provençale		Poisson meunière MSC Epinards à la crème de vache qui rit Pommes de terre vapeur	
lentilles Bio aux carottes		Purée au lait							
Camembert BIO		Clémentine et spéculoos ST Nicolas				Liégeois chocolat		Fruits de saison	

Lundi 12 Décembre		Mardi 13 Décembre		Mercredi 14 Décembre		Jeudi 15 Décembre		Vendredi 16 Décembre	
Céleri râpés rémoulade		Carottes râpées Bio vinaigrette				<i>Salade verte vinaigrette</i>		Rillettes de porc et toast	
Gratin de pomme de terre et poireaux au fromage raclette		Marmite de poisson MSC sauce curcuma Riz d'or BIO				Cordon bleu Pomme rissolées		Filet de poulet sauce marron Petit pois carotte et pomme rostis	
Orange BIO		Fromage blanc nature et sucre				Crème dessert vanille		Bûche de Noël	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements