

Menu du 06/11/2023 au 22/12/2023

WALLERS ST JOSEPH

Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Carotte râpée Bio vinaigrette à l'orange	Velouté de potiron/ Salade coleslaw		Salade iceberg à l'échalote	<i>Tarte au fromage Bio Maison</i>
Penne bio aux trois fromages	Sauté de poulet local Sauce colombo Riz aux petits légumes		Hachis parmentier de boeuf	Marmite de poisson Msc Sauce normande Petit pois carotte
<i>Pomme H ve</i>	<i>Mousse au chocolat</i>		<i>Gouda Bio</i>	Yaourt aromatisé
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre Voyage en scandinavie
Betterave Bio vinaigrette	Potage butternut		<i>Salade verte caesar</i>	Soupe façon Hernekeitto
Cordon bleu Haricots vert Bio et pomme boulangère	Fricassé de colin MSC sauce paprika Mni penne Emmental Bio		Omelette maison Pommes rissolées ketchup	Boulettes de boeuf sauce airelles Purée de pommes de terre
Flan caramel	<i>Orange Bio</i>		<i>Fromage blanc nature vergeoise / sucre</i>	Gâteau cardamone et cannelle
Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
salade de coquillettes Bio	Potage carottes poire			Salade d'endives
Bolognaise de lentilles Bio riz Igp	Filet de poisson meunière MSC Chou de Bruxelles crème Pomme vapeur		Allumette carbonara/ poisson Torsades Bio Emmental râpé Bio	Croustade de volaille
Compote de pommes	Flan chocolat/		Camembert Bio Fruits	Banane Bio

Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre
Potage cultivateur	Taboulé Bio		Carotte râpées Bio vinaigrette à l'orange	Velouté d'endives
Chipolatas local	Marmite de colin MSC Duo de carottes et pomme de terre		Pépinettes aux champignon et fromage	Sauté de boeuf Sauce aux oignons Macaronis
Haricots blanc LR				
Pommes vapeur	Yaourt local nature sucré		Orange Bio	Tarte au sucre Maison
Flan caramel				
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Betterave Bio vinaigrette	Soupe de tomates		Salade verte vinaigrette	Flamiche aux poireaux local roquefort "Maison"
Aiguillette de poulet sauce curry	Filet de poisson pané MSC Epinards vache qui rit Pomme vapeur		Gratin façon tartiflette	Égrené végétal de fèves et pois Bio sauce Italienne Penne Bio
Boulgour Bio				
Pont l'évêque Aop	Yaourt aromatisé /		Ile flottante	Clémentine et biscuit St Nicolas
Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre Repas de Noel
Céleri rémoulade	Velouté de courgette		Potage crécy Bio	Feuilleté chorizo Maison
Sauté de porc sauce Dijonnaise Légumes potée et pomme de terre	Gratin de penne BIO légumes emmental et cheddar		Fricassé de colin MSC Riz IGP petits légumes	Emincé de poulet Sauce Maroilles Frites
Liégeois chocolat	Kiwi BIO		Fromage blanc coulis	Orange BIO
Salade coleslaw	Velouté de potimarron		Salade verte vinaigrette	Salade de perles et saumon fumé
Gratin de gnocchis provençale	Rôti de porc LR sauce tomate Lingots LR et pomme vapeur		Beignet de calamar Pommes rissolées mayo	Sauté de chapon / cabillaud sauce marron légumes et pomme pop
salade de fruits au sirop	Yaourt aromatisé		Banane BIO	Bûche de Noël Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements