

Menus novembre 2024 École Saint Joseph Wallers

<p>Lundi 4</p> <p>Betteraves bio vinaigrette Sauté de poulet des hauts de France Sauce maroilles Frites Pomme</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Céleri rémoulade Bouchées mozzarella tomate Riz bio à la tomate Ile flottante</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Salade verte vinaigrette Lasagnes de bœuf du chef Yaourt de la ferme des Anneaux</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Goyère comté emmental Marmite de poisson sauce moutarde à l'ancienne Petits pois carottes pommes de terre Poire bio des Weppes</p>
	<p>Mardi 12</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois vinaigrette au ketchup Sauté de porc sauce aux champignons frais Macaronis bio Camembert bio</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Potage de carottes bio locales Omelette bio à l'emmental bio Pommes de terre rissolées Orange bio</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade verte vinaigrette Wrap garniture fajitas (poulet sauce basquaise) cheddar râpé Gâteau au yaourt</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Velouté de poireaux Emincé végétal de pois bio sauce italienne Coquillettes bio emmental râpé bio Salade de fruits frais</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Carottes bio locales râpées Paupiette de veau sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre Flan à la vanille</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Pâté de campagne label rouge Waterzoï de poulet riz bio pilaf Fromage blanc nature et sucre vergeoise</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Feuilleté chorizo potiron Poisson pâné 100% filet MSC Epinards à la béchamel pommes de terre bio vapeur Banane bio</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Betteraves bio vinaigrette Bâtonnets de fromage Semoule bio piperade Vache qui rit bio</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Velouté de butternut Chipolatas Haricots lingots du nord label rouge Pommes de terre vapeur Kiwi bio</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois Hachis parmentier de bœuf Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Pas de classe Journée des communautés éducatives</p>