



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Melon			Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous		Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Gouda (BIO)			Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme		Liégeois chocolat	Gaufrette vanille



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Pastèque (BIO)			Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO)		Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison		Fruit de saison	Gaufre Liégeoise



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade			Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes)	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes		Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage		Vache qui rit			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)		Flan pâtissier	Fruit de saison



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Salade d'endives aux pommes			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy		Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes
Fromage	Cantal			St Morêt	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Eclair au chocolat

SEMAINE DU 30-09-2024 AU 06-10-2024

MIDI
SIVU DES HAUTS SCARPE (SAVY BERLETTE
MAIRIE)

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc		Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)		Lasagne de boeuf (BIO)	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade			Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)		Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine		Concombres (BIO) à la menthe	Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO)	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées
Fromage	Maroilles				
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)		Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron		Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage				Maroilles	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses