

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange
 Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)
 Pomme HVE
 *

Mardi

Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59)
 Sauté de poulet - Sauce colombo
 Riz de camargue IGP aux petits légumes
 Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)
 *

Mercredi

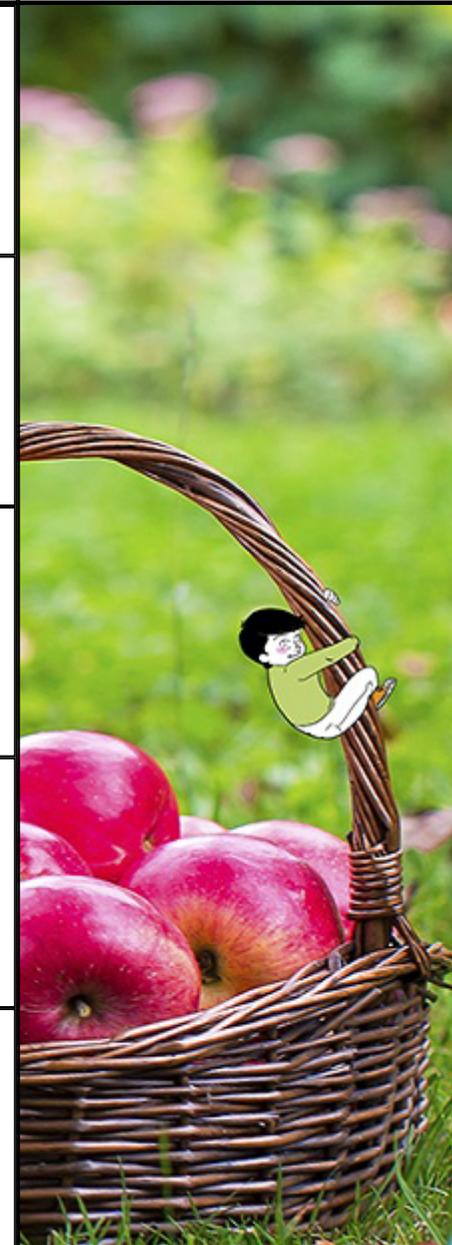
Saucisse de Strasbourg
 Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre
 Compote pomme
 Carré Liqueil

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote
 Hachis Parmentier
 Gouda Bio
 *

Vendredi

Marmite de colin - Sauce normande
 Petits pois et carottes
 Yaourt aromatisé
 Sablé de Retz



Menu tradition

Lundi

Cordon bleu de dinde
 Haricots verts Bio persillés
 Pommes de terre boulangères
 Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)
 Mimolette

Mardi

Velouté de butternut
 Fricassée de colin - Sauce paprika
 Mini penne
 Emmental Bio râpé
 Orange Bio
 *

Mercredi

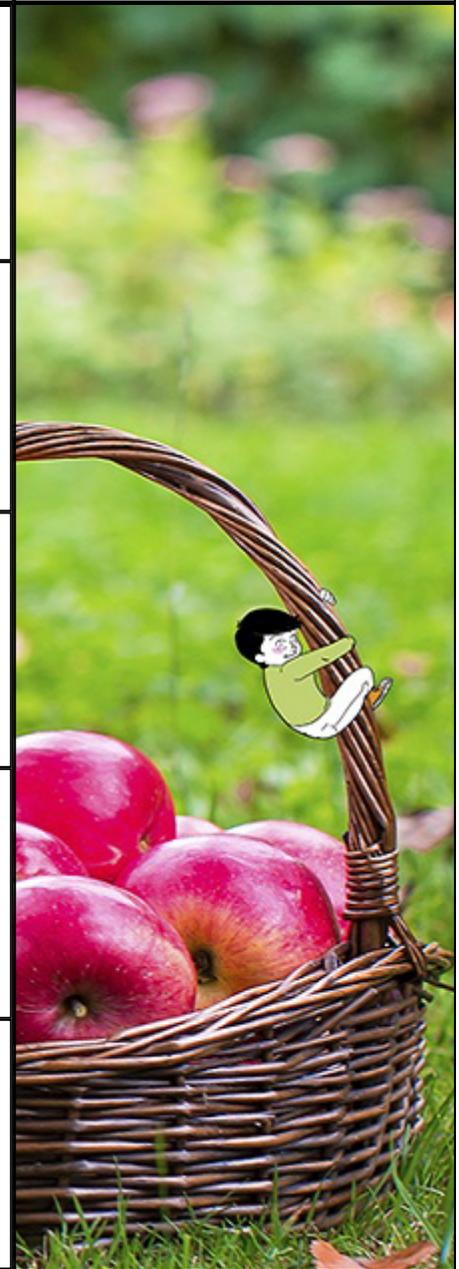
Sauté de porc - Sauce aigre douce
 Duo de carottes
 Riz de Camargue IGP pilaf
 Cantal AOP
 Biscuit

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
 Omelette fraîche
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Fromage blanc nature - sucre
 *

Vendredi

Boulettes de boeuf - Sauce aux airelles
 Purée de pommes de terre
 Gâteau cannelle et cardamone (farine Bio)
 Vache qui rit



Menu tradition

Lundi

Salade de **coquillettes** , tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette
 Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** ^{Bio}
 Riz de Camargue IGP ^{IGP}
 Compote pomme
 *

Mardi

Potage carotte et poire ^{Plat signature}
 Poisson blanc meunière ^{Plat signature}
 Choux de Bruxelles à la crème
 Pommes de terre vapeur
 Flan chocolat de Vieil Moutie r ^{Régional}

Mercredi

Céleri râpé ^{Régional} - Sauce rémoulade
 Paupiette de veau ^{Plat signature} - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre et **potimarron** ^{Régional}
 Yaourt aux fruits

Jeudi

Carbonara de porc
Torsades Bio et fromage rapé ^{Bio}
 Fruit de saison
Camembert Bio ^{Bio}

Vendredi

Croustade de volaille ^{Plat signature}
Banane Bio ^{Bio}
 Chantailou



Menu tradition



Lundi	Chipolatas Label Rouge Lingots du Nord Label Rouge à la tomate Pommes de terre vapeur Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) Edam bio
Mardi	Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio Marmite de merlu - Sauce tandoori Pommes de terre et carottes Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) *
Mercredi	Sauté de poulet - Sauce barbecue Perles de blé Fruit de saison Tomme grise
Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto Orange Bio *
Vendredi	Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu Sauté de boeuf - Façon carbonade Macaronis des Hauts de France Tarte au sucre

Menu tradition

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes
 Boulghour Bio
 Pont l'Evêque AOP

Mardi

Soupe douceur à la tomate
 Poisson pané 100 % filet
 Epinards béchamel à la vache qui rit
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt aromatisé
 *

Mercredi

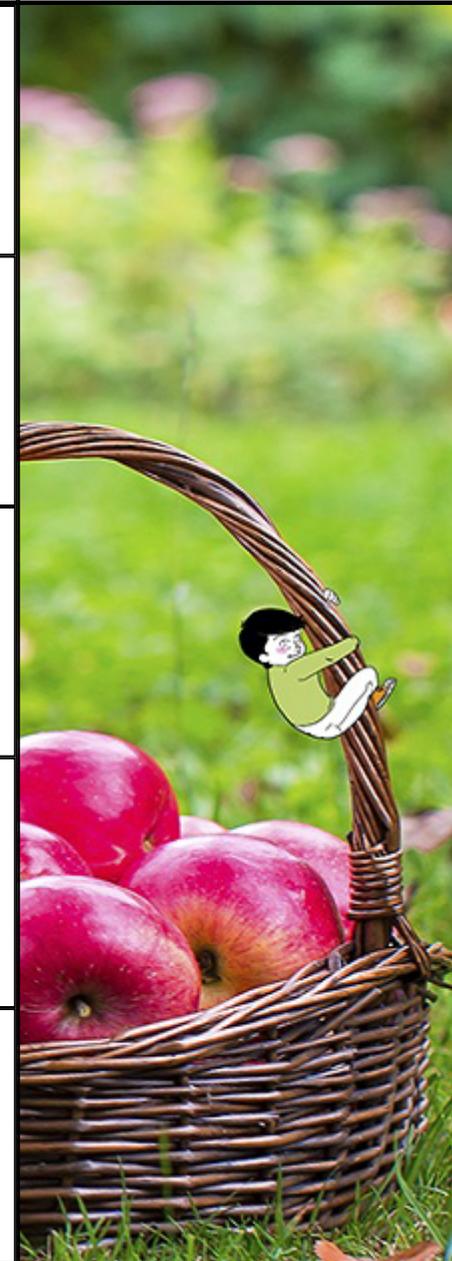
Crêpe au fromage
 Rôti de dinde - Sauce au cumin
 Duo de carottes
 Semoule Bio
 Fruit de saison

Jeudi

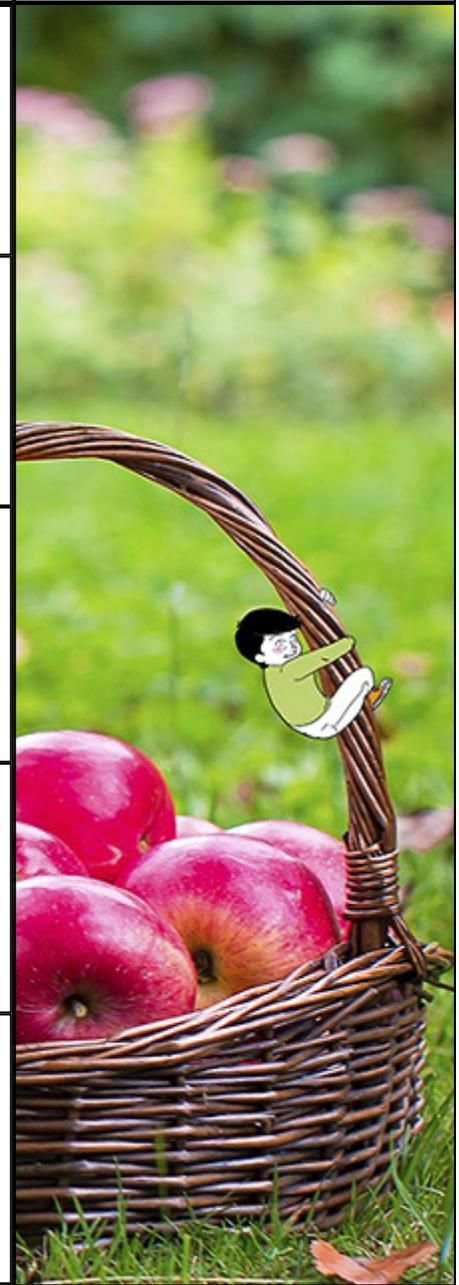
Salade verte - Vinaigrette
 Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette
 Crème dessert praliné

Vendredi

Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio)
 Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce italienne
 Penne Bio
 Emmental Bio râpé
 Clémentine
 Spéculoos de la St Nicolas
 *



Menu tradition



Lundi	Sauté de porc - Sauce dijonnaise Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) Fromage
Mardi	Velouté de courgettes Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar Kiwi Bio
Mercredi	Bolognaise de boeuf régional Spaghettis des Hauts de France Emmental Bio râpé Compote pomme Sablé de Retz
Jeudi	Fricassée de colin - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges Saint Nectaire
Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles Frites des Hauts de France Orange Bio

Menu tradition

Lundi

Gratin de gnocchis à la provençale
Salade de fruits au sirop
Chantailou

Mardi

Potage de potimarron
Rôti de porc Label Rouge - Sauce tomate
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate
Pommes de terre vapeur
Yaourt aromatisé
*

Mercredi

Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette
Riz de Camargue IGP pilaf
Flan vanille de Vieil Moutier (62)
Tomme blanche

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Beignets de calamars à la romaine
Pommes de terre rissolées
Sauce mayonnaise
Banane Bio
*

Vendredi

Perles de pâtes au saumon fumé
Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épice
Petits pois et carottes - Potato pops
Bûche de Noël

