Menus du 26 aout au 6 octobre 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
du 26 au 1er septembre	Paté de campagne, cornichons Pâtes locales aux carottes BIO Bolognaise Fromage râpé bio Yaourt bio	Salade d'asperges Sauté de dinde crème Riz Haricots verts Fromage Gâteau maison aux fruits	Salade de tomates basilic Boulettes sauce tomate Pommes de terre Brocolis Fruit de saison	Duo de melons Quiche aux poireaux Salade composée BIO Fromage blanc confiture	Crêpe fromage Lieu noir au citron Purée Courgettes aux herbes Pastèque	Filet de maquereau Lapin aux pruneaux Potatoes Choux de Bruxelles Salade de fruits	Bruschetta à la mozzarella Lasagnes saumon épinards Salade Tarte au sucre
du 2 au 8 septembre	Friand fromage Raviolis viande Légumes gratinés Salade Donuts	Céleri rémoulade persillé Bio Couscous de légumes Bio Semoule bio Fromage BIO Compote de pommes BIO	Macédoine de légumes Jambon Grillé Salade de pâtes aux légumes Carottes râpées Brownies	Salade de tomates Concombres Sauté de bœuf au curry Potatoes et salade verte Yaourt fermier	Salade de haricots verts Chipolatas Pommes au four Poêlée de légumes de saison Liégeois	Saucisson à l'ail Rôti de bœuf Pommes noisettes Duo de haricots Eclair au café	Nems poulet Pot au feu Pommes vapeur Légumes du four Crème dessert aux fruits rouges
du 9 au 15 septembre	Macédoine mayonnaise Fricassée de dinde "Lionor" Semoule Tomates provençales Ananas Chantilly	Melon Pâtes bolognaise Fromage râpé Tiramisu	Salade de pois chiche Bio Omelette au fromage Rosties et ketchup Fromage Fruit BIO	Concombres vinaigrette Steak Haché de veau Salade verte BIO Purée Banane au Chocolat	Tarte au maroilles Carbonnade flamande Salade Pommes de terre persilliées Limonade et speculoos	Salade de thon Cuisse de poulet maroilles Galette de pommes de terre Fruits	Assiette de charcuterie Paupiette Ecrasé de pommes de terre Haricots verts Pâtisserie aux fruits
du 16 au 22 septembre	Potjevleesch Pizza jambon fromage Crudités salade Fromage Mousse caramel beurre salé	Salade de pommes de terre aux œufs Gratin de chou fleur Pommes de terre locales Yaourt aux fruits local	Céleri au curry Filet de colin sauce citron Semoule Courgettes Crème au spéculoos maison	Betteraves rouges Bio à la mimolette Sauté de porc pomme curry Boulgour Ratatouille Compote de fruits	Crêpe au fromage Tomates farcies chair à saucisse Pommes de terre (froides) Crème ciboulette salade composée Tartelette à l'abricot	Tarte au Maroilles Rôti de bœuf Pommes vapeur Tomate rôtie Fromage blanc	Terrine de volaille tartare Cassoulet Pommes vapeur Salade vinaigrette Clafouti aux fruits
du 23 au 29 septembre	Potage potiron Sauté de porc au Tandoori Riz long grain et haricots verts Gauffre	Salade de tomates bio au pesto Parmentier de bœuf bio Purée, salade bio Fromage Mousse au spéculoos au lait Bio	Œufs durs à la mayonnaise Couscous au poulet Semoule et légumes du couscous Panna-cotta vanille	Carottes râpées aux agrumes Pâtes aux fromages Fromage râpé Gateau maison	Taboulé oriental à la semoule Bio Assiette anglaise Salade de pommes de terre Crudités Mousse à la framboise	Salade chèvre et noix Escaloppe Viennoise Pommes rissolées Poêlée de légumes Liégeois chocolat	Pâté en croûte cornichon Blanquette de dinde Riz Légumes du pot Melon
du 30 au 6 octobre	Friand au fromage Poisson basilic Pommes de terre persillées Haricots beurre Fruit de saison	Betteraves rouges aux échalotes Goulash de bœuf Riz et carottes Mousse au chocolat blanc	Pizza emmental Sauté de volaille au paprika Risseti Tomate rôtie Yaourt aux fruits	Potage Légumes couscous frais Bio Pois chiche Bio Semoule BIO Pastèque BIO	Champignons à la grecque Filet mignon de porc au jus Pâtes locales poêlée de légumes Fromage râpé Pain perdu	Tomate Mozzarella Osso bucco à la Provencale Pommes grenaille Carottes Eclair caramel au beurre salé	Salade composée Cuisse de lapin aux raisins Gratin dauphinois Flageolets Entremet pistache