

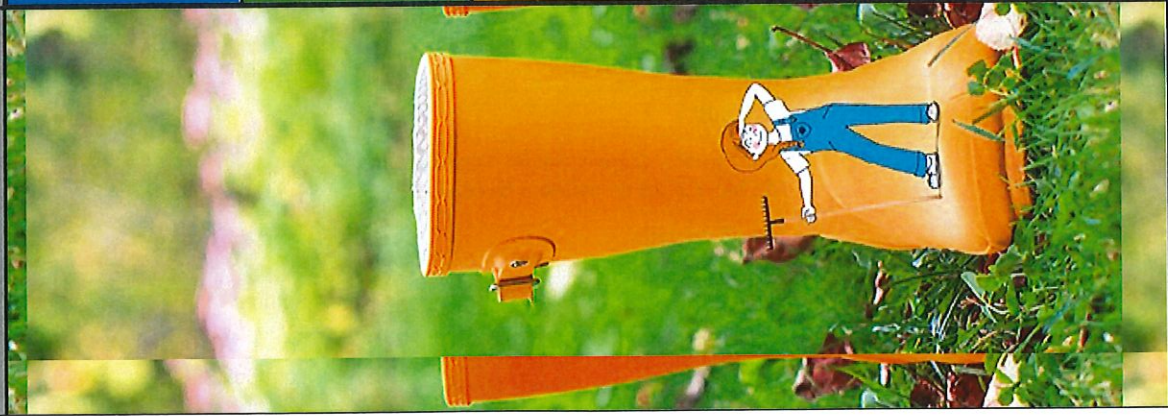




















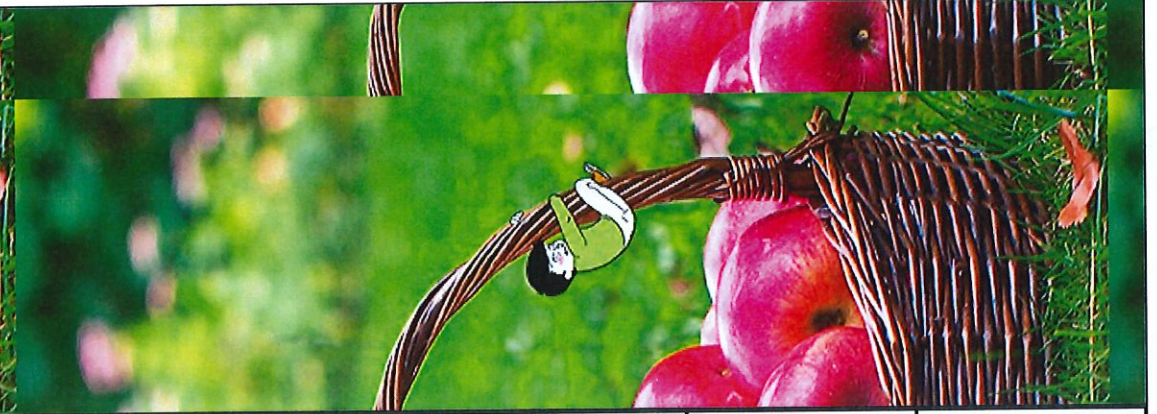
Menu tradition

	
Lundi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio) ^{Bio} Pomme HVE ^{HVE} *</p>
Mardi	<p>Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59) ^{Régional} ^{Bio} Sauté de poulet ^{Régional} ^{Bio} - Sauce colombo /Fricassée de colin ^{HVE} - Sauce colombo Riz de camargue IGP aux petits légumes Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) ^{Bio} *</p>
Mercredi	<p>Taboulé (semoule Bio) ^{Bio} Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre ^{HVE} Compote pomme *</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier ^{Bio} /Parmentier de légumes et lentilles Bio à l'emmental ^{Bio} ^{HVE} Gouda Bio ^{Bio} *</p>
Vendredi	<p>Tarte aux fromages (Emmental Bio) ^{Bio} Marmite de colin ^{HVE} - Sauce normande Petits pois et carottes Yaourt aromatisé *</p>
	







Menu tradition

	
<p>Lundi</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  /Nuggets végétarien de blé Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre boulangères Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)  *</p>
<p>Mardi</p>	<p>Velouté de butternut  Fricassée de colin  - Sauce paprika Mini penne Emmental Bio râpé  Orange Bio  *</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Oeuf dur - Sauce façon cocktail Sauté de porc  - Sauce aigre douce /Emincé végétal de fèves et pois Bio  - Sauce aigre douce Duo de carottes Riz de Camargue IGP pilaf  Cantal AOP  *</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Omelette fraîche  Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fromage blanc nature - sucre *</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Soupe façon Hernekeitto (pois cassés) Boulettes de bœuf  - Sauce aux aïelles /Boulettes de soja - Sauce aux aïelles Purée de pommes de terre Gâteau cannelle et cardamome (farine Bio)   *</p>

















Menu tradition

	<p>Lundi</p> <p>Salade de coquillettes , tomates et maïs ^{Bio} Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio} Riz de Camargue IGP ^{IGP} Compote pomme *</p>	
Mardi	<p>Potage carotte et poire ¹ Poisson blanc meunière ² Choux de Bruxelles à la crème Pommes de terre vapeur Flan chocolat de Vieil Moutier ³ *</p>	
Mercredi	<p>Céleri râpé ³ - Sauce rémoulade Paupiette de veau ¹ - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre et potimarron ³ Yaourt aux fruits *</p>	
Jeudi	<p>Carbonara de porc /Poisson façon carbonara ² Torsades Bio ^{Bio} Fruit de saison Camembert Bio ^{Bio} *</p>	
Vendredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois (59) ² - Vinaigrette Croustade de volaille ¹ /Croustade de légumes Banane Bio ^{Bio} *</p>	


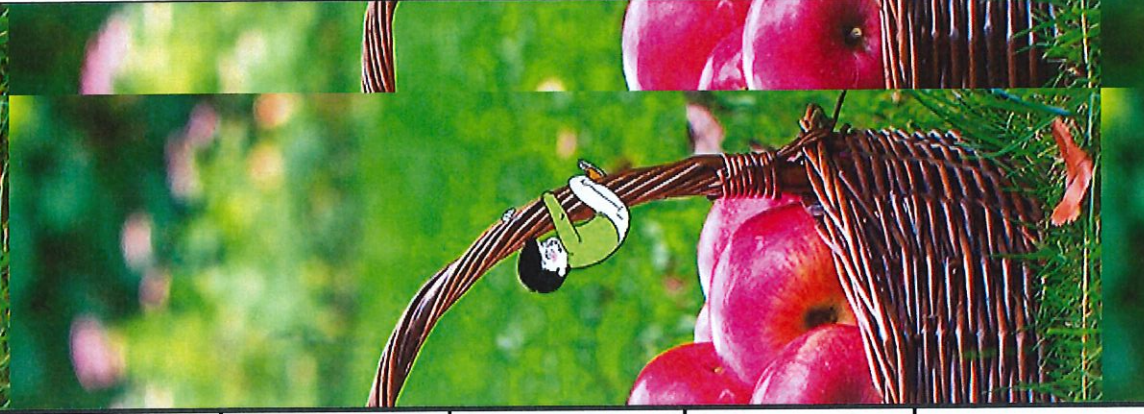
Menu tradition

	<p>Potage façon cultivateur  Chipolatas Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Lingots du Nord Label Rouge à la tomate  Pommes de terre vapeur Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)  *</p>
	<p>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)  *</p>
	<p>Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59)  - Sauce rémoulade Sauté de poulet  - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue Perles de blé Fruit de saison  *</p>
	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Pépinettes aux champignons, au choucroute AOP façon risotto Orange Bio  *</p>
	<p>Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu  Sauté de boeuf  - Façon carbonade /Fricassée de colin  - Sauce aux oignons Macaronis des Hauts de France  Tarte au sucre  *</p>


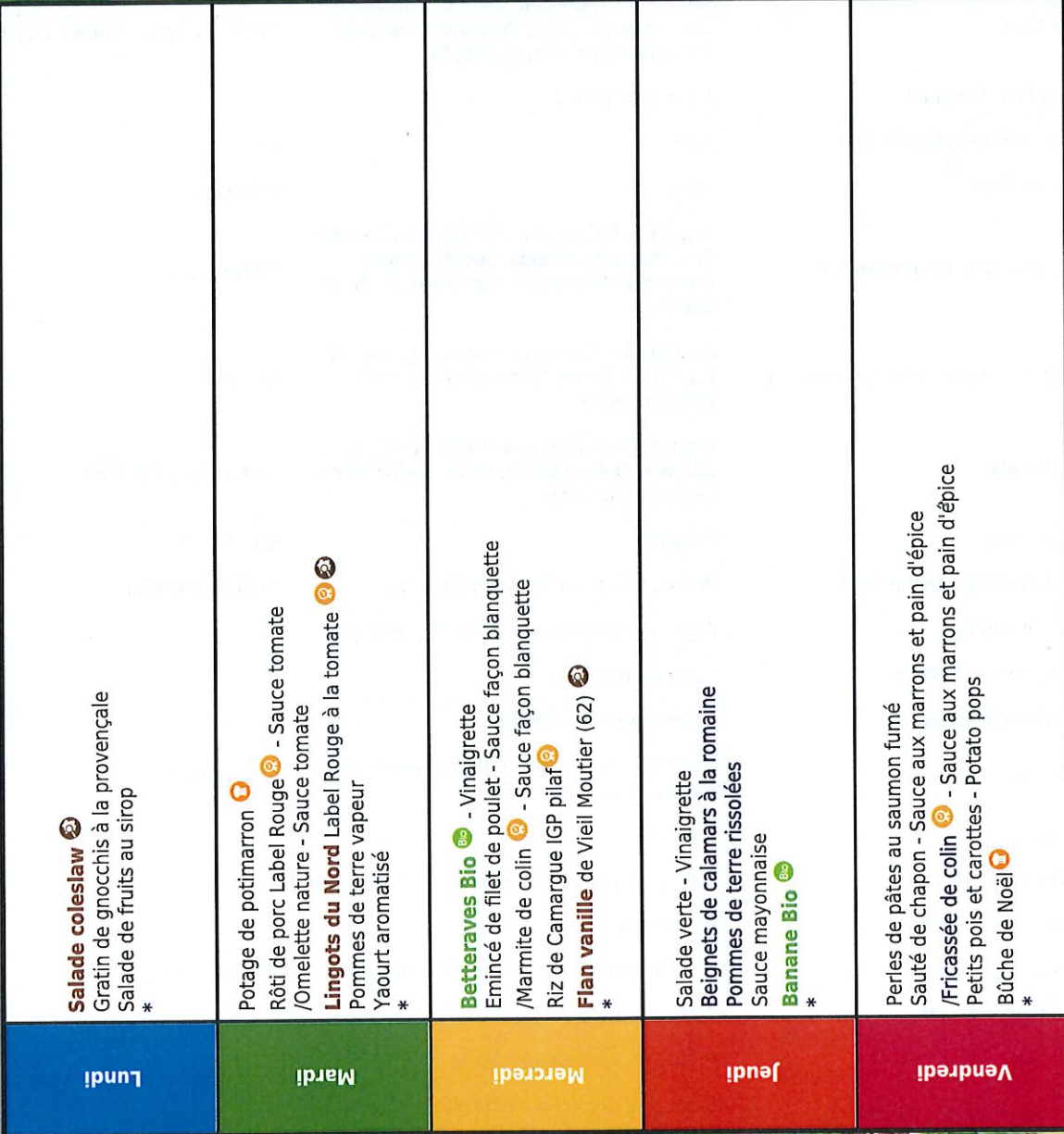













Menu tradition

Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes /Quenelles nature - Sauce au curry - Carottes Bouïghour Bio  Pont l'Evêque AOP  *</p>	
Mardi	<p>Soupe douceur à la tomate  Poisson pané 100 % filet  Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé *</p>	
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce au cumin /Omelette nature - Sauce au cumin Duo de carottes Semoule Bio  Fruit de saison *</p>	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette  /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Ile flottante - Crème anglaise *</p>	
Vendredi	<p>Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio)  Ermincé végétal de fèves et pois Bio  - Sauce italienne Penne Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine Spéculos de la St Nicolas *</p>	

Menu tradition

	
Lundi	<p>Céleri râpé ²³ - Sauce rémoulade Sauté de porc ¹ - Sauce dijonnaise /Marmite de merlu ²⁴ - Sauce dijonnaise Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) ²⁵ *</p>
Mardi	<p>Velouté de courgettes Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar Kiwi Bio ²⁶ *</p>
Mercredi	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de boeuf régional ²⁷ ²⁸ /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO ²⁹ Spaghettis des Hauts de France ³⁰ Emmental Bio râpé ³¹ Compote pomme *</p>
Jeudi	<p>Potage de carottes Bio ³² Fricassée de colin ³³ - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Fromage blanc nature -, coulis de fruits rouges *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté chorizo, potiron ³⁴ /Feuilleté au fromage ³⁵ Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles ³⁶ /Omelette nature - Sauce au maroilles ³⁷ Frites des Hauts de France ³⁸ Orange Bio ³⁹ *</p>

Menu tradition

	
Lundi	<p>Salade coleslaw   Gratin de gnocchis à la provençale Salade de fruits au sirop *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron  Rôti de porc Label Rouge  - Sauce tomate /Omelette nature - Sauce tomate Lingots du Nord Label Rouge à la tomate   Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé *</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce façon blanquette /Marmite de colin  - Sauce façon blanquette Riz de Camargue IGP pilaf  Flan vanille de Vieil Moutier (62)  *</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre rissolées Sauce mayonnaise Banane Bio  *</p>
Vendredi	<p>Perles de pâtes au saumon fumé Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épice /Fricassée de colin  - Sauce aux marrons et pain d'épice Petits pois et carottes - Potato pops Bûche de Noël  *</p>