

Menu du 8 au 12 octobre 2018 « Semaine des Saveurs en Nord »

Lundi 8

Salade Chalutière
(haricots blancs, harengs,
poivrons, coriandre..)

Frisée aux pommes
~

Rôti de porc

un cidre local

Poisson blanc

Gratin Choux Fleur
Pomme de terre
à la Tome de Cambrai
~

Tarte au sucre

Mardi 9

Méli mélo du Nord
(Mâche, betterave, oignons,
pomme..)

Crème de Potiron
~

Carbonade Flamande
Poisson blanc
Poireaux mijotés
Frites
~

Plateau de fromage

Poire

Jeudi 11

Quiche au Maroilles

Endives aux noix
~

Saucisse
Chicorée douce

Omelette

Riz et carottes à la vergeoise
~

Pêche rôtie à la Vergeoise ou
pomme au four
Ou
Fromage blanc au miel

Vendredi 12

Concombres

Salade d'endives
à la Flamande
~

Waterzoï de volaille
ou

Poisson
Macaronis

Julienne de légumes
~

Entremet au pain d'épice

Pomme

Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Menu du 15 au 19 octobre 2018

Lundi 15

Salade au surimi
Concombres vinaigrette
Céleri rémoulade
~
Sauté de veau
ou thon
sauce marengo 
Penne rigate
Epinards
~
Fromage blanc au choix


Mardi 16

Crème Dubarry 
(Potage aux choux fleurs)
Salade de pâtes
Salade d'endives 
~
Filet de Colin sauce Normande 
Ou
Crêpinettes sauce diable 
Pommes vapeur
Navets braisés
~
Gouda ou St Nectaire
Pomme Red Chief

Jeudi 18

Champignons à la Grecque
Carottes à l'ananas
Salade Cannoise
~
Steack Hâché ou Omelette
Sauce Poivre
Pommes rissolées
Petits pois à la Française
~
Millefeuille, Paris Brest
Ou pâtisserie maison 

Vendredi 19

Potage poireaux frais
pommes de terre 
Taboulé à la menthe
Salade del fis
~
Sauté de dinde ou Poisson
Sauce Forestière 
Riz Brocolis
~
Vache qui rit ou Kiri
Et
Compote

Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio