

Menus: septembre-octobre 2020

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Potage petits pois Oiseau sans tête de boeuf, sauce brune Carottes au thym Pdt Biscuit	Potage frais Lasagne bolognaise (viande bovine, tomate, oignons, basilic) Pomme	Potage frais patates douces Filet de poulet Bouillon de couscous Semoule Prune	Potage haricots beurre Filet de cabillaud MSC sauce du chef Salade de tomates Purée maison (pdt)	Potage cerfeuil Steak haché de veau Bio Rata de pdt au panais & persil Mimolette	Potage frais persil tubéreux Pâtes carbonara (lardinettes de dinde) Fromage râpé Pomme	Potage frais Emincé de volaille sauce tomate crème Chou-fleur Frites Yaourt entier nature BIO	Soupe à l'oignon Fish sticks MSC sauce tartare Salade vinaigrette Purée maison au cerfeuil (Pdt) Poire
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Potage chou-fleur Burger de poulet Ratatouille niçoise maison (Tomates, courgette, aubergine, oignons, poivrons) Riz pilaf Biscuit	Potage carottes curry Salade de pâtes au jambon maïs Bio, concombre et tomate Poire	Potage poivrons Boulettes de bœuf sauce liégeoise & carottes Frites Yaourt nature entier Bio	Potage frais Filet de saumon MSC sauce citron Epinards à la crème Pommes de terre Prune	Potage frais Macaroni jambon (dinde) Fromage râpé Pomme	Potage carottes Boudin blanc de volaille Compote de pommes Frites Biscuit	Potage céleri Chili con carne Maïs Bio, haricots rouges Bio, tomates Riz Raisin	Potage champignons Filet de cabillaud MSC au curcuma Gratin de brocolis Purée maison (Pdt) Poire
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Potage brocolis Gyros de bœuf aux poivrons Salade mixte Country potatoes maison Crème chocolat	Potage frais Gratin de macaroni au jambon de dinde Pomme	Minestrone (carotte, haricot, tomate, courgette, chou-fleur, céleri, poireau, navet) Omelette Haricots verts vinaigrette Frites Biscuit	Potage frais Poisson meunière MSC Poêlée de courgettes Boullgour Bio Yaourt aux fruits	Potage frais Steak haché de bœuf au jus de viande Betteraves rouges Pommes vapeur Crème chocolat	Potage cerfeuil Escalope de porc Gratin de pâtes aux poireaux Raisin	Potage frais Tajine de bœuf (pois chiches BIO, carottes) Frites Poire	Potage oignons Filet de saumon MSC Epinards à la crème Pommes nature Pomme
lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Potage potiron Vol au vent aux champignons Riz Poire	MENU FAR WEST Potage tomate Pain hamburger de bœuf Salade - Frites, mayo Pop corn	Potage frais Pâtes sauce bolognaise de bœuf Fromage râpé Liégeois vanille	Potage haricots verts Gratin de la mer MSC & sa julienne de légumes (carottes-poireaux-céleri) Pommes de terre Banane Bio	Potage frais Pâtes carbonara & petits pois Fromage râpé Flan au caramel	Potage brocolis Aiguillettes de poulet sauce lapin & navets Frites Poire	Potage poivrons Tortilla de patatas maison (pdt, œufs, oignons) Salade de tomates vinaigrette Fruit	Potage frais Filet de colin MSC meunière Gratin d'ébly au potiron Pomme
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre	Potage frais Tranche de porc jus de viande Stoemp aux chicons (Pdt) Pomme	Potage du chaudron (potiron) Boulettes de bœuf sanguinolantes (coulis de poivrons & tomate) Doigts de sorcières (Pennes) au basilic Liégeois vanille	Potage navets Hachis parmentier aux aubergines et à la tomate Banane Fairtrade BIO	Potage épinards Filet de lieu MSC à l'ostendaise Etuée de poireaux Pommes ciboulette Yaourt sucré

 Viande de porc

 Produits circuit court

 **MANGER DEMAIN** | **GREEN DEAL**
Cantines Durables

Menu plaisir des enfants