

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 02 AU 03 SEPTEMBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



CONCOMBRE
A LA CREME

SALADE
DE TOMATES BIO

SAUTE DE POULET
FORESTIER

NUGGETS DE
POISSON

COQUILLETES
BIO

RIZ BIO

POEELE DE
LEGUMES

PIPERADE DE
LEGUMES

FRUIT DE SAISON

YAOURT FERMIER

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 06 AU 10 SEPTEMBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Menu végétarien			
POTAGE CULTIVATEUR	CELERI A LA MIMOLETTE	SALADE D'ENDIVES A LA VINAIGRETTE		CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE
MERGUEZ A L'ORIENTAL	PANE VEGETAL	EMINCE DE PORC AU CURCUMA	FILET DE POISSON MEUNIERE	BŒUF BOURGUIGNON
SEMOULE BIO	PUREE DE POTIRON	RIZ BIO	P. DE TERRE BIO ET EPINARDS A LA CREME	COQUILLETES BIO
RATATOUILLE BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	BRUNOISE DE LEGUMES	POINTE DE BRIE	CHOU A LA VANILLE
MOUSSE AU CHOCOLAT		CREME DESSERT VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 13 AU 17 SEPTEMBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Menu végétarien		
SALADE GUERANDAISE		SALADE FLORIDE	CHOUCROUTE	FRIAND DE FROMAGE
BOULES D'AGNEAU A LA PROVENCALE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE FORESTIERE	TORTILLAS A L'ESPAGNOLE	SAUCISSE DE STRASBOURG	FILET DE COLIN
POMMES DE TERRE RISSOLEES	MACARONIS BIO - CAROTTES	(P. DE TERRE, ŒUFS, PIPERADE, OIGNONS, FROMAGE)	CHOU ET P. DE TERRE VAPEUR	SAUCE AUX CRUSTACES
PETIT POIS	EMMENTAL RAPE	FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE BIO	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
FLAN AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES		CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas Italien

	SOUPE MARAICHERE	TABOULE	BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	CREME DE POTIRON AU FROMAGE FONDU
TORSADES BIO	ROTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	HACHE DE VEAU A L'ANCIENNE	GRATIN FACON TARTIFLETTE	FILET DE HOKI DUGLERE
A LA NAPOLITAINE	POMMES DE TERRE NOISETTE	PUREE AU LAIT	SALADE D'ENDIVES	(ECHALOTES, CREME, CONCENTRE DE TOMATES)
EMMENTAL RAPE	HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR	YAOURT FERMIER	RIZ BIO
TIRAMISU	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

MONS-EN-PEVELE
SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			Menu végétarien	
SALADE DE BETTERAVES LANIERES		SALADE BRESSANE	SOUPE DE LEGUMES BIO	CELERI BIO
JAMBON BLANC SAUCE BARBECUE	PAUPIETTE DE VEAU AUX HERBES	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA	OMELETTE	WATERZOI DE POULET
POMMES DE TERRE	PENNES BIO	CŒUR DE BLE	POMMES DE TERRE BOULANGERES	(SAUTE ET JULIENNE DE LEGUMES)
HARICOTS BEURRE AUX OIGNONS	POEELE DE COURGETTES	CONCASSE DE TOMATES	CAROTTES	RIZ BIO CREOLE
COMPOTE	EMMENTAL RAPE	FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS	CREPE AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON BIO			

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 04 AU 08 OCTOBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Menu végétarien			
SOUPE DE LEGUMES		FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LEGUMES	TOMATE SAUCE CIBOULETTE
CHIPOLATAS	BOULETTES A LA BOLOGNAISE VEGETALE	STEAK HACHE	FILET DE POISSON MEUNIERE	EMINCE DE POULET ASIATIQUE
POMMES DE TERRE RISSOLES	SPAGHETTIS BIO	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR	(SAUCE AIGRE DOUCE ET POEELE)
LENTILLES CUISINEES AUX CAROTTES	EMMENTAL RAPE	POEELE MERIDIONALE	BROCOLIS BIO	RIZ BIO
COMPOTE DE POMMES BIO	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT	CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS

MONS-EN-PEVELE

SEMAINE DU 11 AU 15 OCTOBRE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

Cocoon & Cooking

MACEDOINE DE
LEGUMES

HARICOTS VERTS
A LA VINAIGRETTE

SALADE
COLESLAW

RILLETES ET
CONDIMENT

POTAGE AUX
ENDIVES

LASAGNE
VEGETARIENNE

EMINCE DE PORC
A LA CREME

MOUSSAKA

FILET DE POISSON
SAUCE CITRON

CARBONNADE
FLAMANDE

SALADE BIO

RIZ BIO

SALADE

SEMOULE BIO

POMMES DE
TERRE SAUTEES

YAOURT BIO

COMPOTE DE
FRUITS

FRUIT

JEUNES
CAROTTES

HARICOTS VERTS

FROMAGE BLANC

TARTE AU SUCRE