

Semaine du 1 au 4				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
	Salade De tomate 10,14	Concombre sauce fromage blanc 6 	Taboulé 10,14,8 	Salade de pommes de terre 10,14
	Sauté de volaille Ou Œuf dur	Le poisson du marché 3	Sauté de Bœuf Ou Tarte légume	Tarte fromagère 2,6
	Pomme cube bio 	Riz Créole	Haricots verts  	Salade verte 10,14  
	liégeois chocolat 6 	Yaourt BIO 6 Biscuit sec 8 	Fromage 6 Fruit	Compote

Semaine du 14 au 18				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave 10,14	Carottes râpées 10,14 	Salade de céréales 8 	Salade verte 10,14 	Salade Mexicaine 10,14
Jambon blanc Ou Œuf dur	Filet De Poisson 3,6	Le plaisir du boucher Ou Tarte fromage	Brandade de Poisson 3,6	Pennes Bio Aux légumes à l'italienne, emmental râpée 6,8 
Pomme campagnarde	Riz 	Poêlée Romanesco 		
Yaourt BIO 6 	Pot de glace 6	Fromage 6 Fruit	Fromage 6 Compote	Fruit

Semaine du 7 au 11				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Lentilles à la vinaigrette 10,14	Salade De pâtes 10,14,8	Pastèque	Céleri 9,10,14 	Salade de blé Bio 8,10,14
Couscous De légumes et sa semoule Bio 8 	Poisson Meunière	Le choix du boucher Ou Tarte chèvre	Poêlée de poisson 3 	Escalope viennoise 8 Ou Tarte légume
	Carottes rondelles Bio 	Poêlée de légumes	Duo de pommes de terre et brocolis	Haricots beurre Persillé
Fromage 6 Fruit	Yaourt BIO 6 	Fromage 6 éclair chocolat 6,2,8,7	Yaourt BIO 6 	Fromage 6 Fruit

Les produits issus
de l'agriculture
biologiques

« Fait Maison »

Un plat « fait maison »
est un plat élaboré sur
place à partir de «
produits bruts ».

- 1) Crustacé
- 2) œuf
- 3) Poisson
- 4) Arachide
- 5) Soja
- 6) Lait
- 7) Fruits à coques
- 8) Gluten
- 9) Céleri
- 10) Moutarde
- 11) Mollusque
- 12) Sésame
- 13) Lupin
- 14) Sulfite

Semaine du 21 au 25				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Melon	Salade de tomate mozzarella 10,14,6	Julienne de légumes Bulgare 6,10,14 	Salade de chou rouge du nord (persil, noix, vinaigrette) 7,10,14 	Salade de pâtes Bio À l'emmental 6,10,14,8
Le poisson du marché 6	Chili sin Carné	Le choix du boucher Ou Tarte fromage	Waterzoi De volaille Ou Tarte légume	Rôti de porc Ou Œuf dur
Poêlée provençale	Blé Bio 8 	Duo de pomme de terre et courgette	Pommes frites	Poêlée de légumes Bio 
Fruit Au sirop	Fruit	Yaourt BIO 6 	Fromage 6 Compote 	Fruit

Produits de qualité
« label rouge, AOP,
IGP ... »Produits régionaux
NORMANDSProduits bio issu du maraîchage
Cantilien

Le zoom du mois :

Les recettes de cuisine du Nord sont généreuses et consistantes : tarte au maroilles, carbonade flamande, waterzooï...

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville