



Menu de la semaine

SEMAINE 43



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 19/10/2026	Mardi 20/10/2026	Mercredi 21/10/2026	Jeudi 22/10/2026	Vendredi 23/10/2026
Potage poireaux et pommes de terre	Macédoine de légumes	Saucisson à l'ail <i>Taboulé</i>		Feuilleté au fromage
Raviolis gratinés à la viande	Omelette, sauce tomate	Pizza "jambon, champignons, fromage"	Hachis parmentier	Filet de poisson meunière, sauce citronnée
<i>Raviolis gratinés aux légumes</i>		<i>Pizza "champignons, fromage"</i>	<i>Hachis parmentier aux légumes</i>	
	Pommes de terre fondantes, petits pois et carottes	Salade verte, vinaigrette		Riz, carottes vichy <i>ÉLIGIBLE LOI ÉGALIM</i>
			Fromage	
Pomme de l'Avesnois	Fromage blanc	Beignet	Fruit de saison	Yaourt

Légende



Pêche durable



Produit issu de
l'agriculture
biologique



Viande fraîche



Produits locaux

Origine Hauts-
de-France

D E J E U N E E R

Toutes nos sauces sont faites Maison - Nos boulangeries sont locales.

Nous privilégions l'utilisation de fruits français et de saison.

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles d'évoluer en fonction de la saison et des arrivages.

Dans le cadre de notre structure de menu, lorsque du fromage est proposé, cela signifie que l'entrée a été volontairement remplacée afin de maintenir l'équilibre du repas.



Menu de la semaine



SEMAINE 44

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

NEUN OPIROS PAS
L'UNE M'ASSETTE!
FINIS TON ASSETTE!



Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
26/10/2026		27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
Carottes râpées			Betterave vinaigrette		Potage citrouille
Pâtes "torti" à la bolognaise		Saucisse de volaille, sauce tomate	Sauté de porc au curry	Steak haché de veau, sauce provençale	Poisson pané, sauce tartare
Galette de lentilles et boulgour		Bouchées blé, tomates et mozzarella	Boulettes de soja	Omelette	Nuggets de blé croustillants
Fromage râpé		Mélange de céréales, ratatouille	Pommes de terre, lentilles cuisinées	Pommes de terre dauphines, haricots verts	Purée de butternut
Crème chocolat "Mont Blanc"		Fromage	Fromage	Fromage	
		Poire	Madeleine	Fruit de saison	Compote

Légende

Pêche durable

bio

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande fraîche

Produits locaux

Origine Hauts-de-France

Toutes nos sauces sont faites Maison - Nos boulangeries sont locales
Nous privilégions l'utilisation de fruits français et de saison.

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles d'évoluer en fonction de la saison et des arrivages.

Dans le cadre de notre structure de menu, lorsque du fromage est proposé, cela signifie que l'entrée a été volontairement remplacée afin de maintenir l'équilibre du repas.