

Menus du mois d'Octobre 2020

Ville de Noyelles Godault après la commission du 14 sept.



	28 au 2 Octobre 2020	5 au 9 Octobre 2020	12 au 16 Octobre 2020	19 au 23 Octobre 2020	26 au 30 Octobre 2020
Lundi	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Tortilla Courgettes Fromage Compote</p>	<p>Steak haché Frites – salade Fromage bio Poire cuite au chocolat</p>	<p><i>Semaine du goût</i> <i>Les herbes aromatiques</i></p> <p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Taboulé de chou-fleur à la sauge Steak fromager Pomme de terre Petits pois Salade de fruits à la menthe</p>	<p>Vacances scolaires</p> <p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Salade fromagère Nuggets de blé sauce tomate Pâtes Compote</p>	<p>Vacances scolaires</p> <p>Poisson pané sauce ketchup Epinards – Riz Fromage Fruit de saison bio</p>
Mardi	<p>Pâtes A la bolognaise Fromage Fruit de saison</p>	<p>Friand fromage Longe de porc au jus Gratin salsifis et pommes de terre Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de butternut Fricassée de volaille à la coriandre et sarriette semoule Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges Filet de poisson Cœur de blé aux petits légumes Flan nappé caramel</p>	<p>Céleri râpé à la mimolette Bœuf aux carottes Pommes de terre Crème dessert saveur chocolat</p>
Mercredi	<p>Bœuf à la provençale sauce ratatouille Purée Fromage Fruit de saison bio</p>	<p>Concombres à la grecque Fricassée de poisson à la crème Riz – Brocolis Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc à la citronnelle Cœur de blé et tomate cuite Fondant chocolat/poire et estragon</p>	<p>Langue sauce piquante Légumes bouillon – Pommes de terre Fromage bio Tarte aux pommes</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Boulettes de soja Sauce ratatouille Boullgour Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées Palette à la diable Haricots beurre et Pommes fondantes Flan saveur vanille</p>	<p>Tomate mimosa Bœuf mode Carottes – Flageolets Liégeois saveur vanille</p>	<p>Carottes râpées filet de poisson au citron et au thym Purée Fromage blanc sucré</p>	<p>Emincé d'endives Jambon et béchamel Pommes rissolées Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage de la sorcière Cervelas obernois Frites Salade Fromage blanc coulis de fruits rouges</p>
Vendredi	<p>Salami Filet de poisson sauce A la fondue de poireaux – Boullgour Fromage blanc sucré</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Quenelle nature sauce façon mornay Champignons et pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf Gratin de pâtes bio aux courgettes Fromage Tarte aux abricots et romarin</p>	<p>Rôti de dindonneau sauce campagnarde Purée - salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Paupiette de veau Petits pois Tarte Au flan</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.