

Ville de Noyelles - Godault

Décembre 2024



ALSH

ALSH

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 2 au 6 décembre

Omelette 
 Piperade – Pâtes 
 Fromage 
 Fruit de saison 

Du 9 au 13 décembre

Chou rouge  aux
 pommes
 Tartiflette 
 (Gratin de pommes
 de terre au fromage
 à tartiflette)
 Liégeois

Du 16 au 20 décembre

Filet de merlu 
 sauce beurre blanc
 Petits légumes –
 Riz 
 Fromage 
 Fruit de saison 

Du 23 au 27 décembre

Céleri rémoulade 
 Boulettes soja tomate
 basilic
 Légumes couscous
 – Semoule 
 Fromage blanc
 spéculoos 

Du 30 décembre au 3 janvier

Filet de colin 
 sauce tomate
 Riz  – Epinards
 à la crème
 Fromage 
 Fruit de saison 

Salade verte aux
 croûtons
 Cordon bleu
 (Croustillant fromager)
 Brocolis – Riz 
 Yaourt aux fruits

Nuggets de poisson
 Chou romanesco –
 Pâtes
 Fromage 
 Salade de fruits


Potage
 Pizza fromage
 Salade
 Banane  chocolat


Réveillon de Noël
 Paupiette de veau sauce
 forestière
 (Paupiette du pêcheur)
 Pommes noisette –
 Carottes glacées
 Fromage 
 Glace

St Silvestre
 Pêche au thon
 Sauté de dinde  au
 spéculoos
 (Boulettes végé)
 Pommes campagnardes
 – Petits pois carottes
 Brownie

Blanquette de bœuf

 (Blanquette de poisson)
 Et ses légumes –
 Pommes de terre 
 Fromage 
 Fruit de saison 

Potage
 Aiguillettes de poulet
 (Boulettes de blé façon
 thaï)
 Blé sauce tomate –
 Poêlée de légumes
 Yaourt nature sucré

Repas des aînés
 Repas de Noël

Férial
Joyeux Noël !


Férial
Bonne année !


Céleri  à l'emmental
 Filet de merlu 
 sauce aux épices
 douces
 Tajine de légumes –
 Semoule 
 Gâteau au yaourt

Boulettes végé
 Riz 
 Fromage
 Fruit de saison 

Carottes à l'orange 
 Sauté de bœuf 
 sauce poivre doux
 (Omelette au
 fromage)
 Purée de potiron
 Yaourt aromatisé

Carottes râpées 
 Beignets de calamars
 sauce tartare
 Pommes de terre 
 – Chou-fleur
 Crème vanille

Potage 
 Lasagnes aux
 légumes
 Yaourt nature sucré

Rôti de porc 
 sauce brune
 (Steak de soja
 sauce brune)
 Frites – Salade
 Fromage 
 Compote

Salade au gouda
 Goulash
 (Merlu au paprika)
 Carottes  - Purée
 Crème dessert
 caramel 

Saveurs Féeriques
 Mousson de canard
 (Rillettes de poisson) et son
 toast
 Mignon de porc  sauce
 pain d'épices (Colin façon
 meunière)
 Pommes pins – Haricots
 verts 
 Bûche 

Pâtes carbonara
 (Pâtes sauce
 fromagère)
 Fromage 
 Salade de fruits


Steak haché
 (Steak de soja)
 ketchup - mayo
 Frites – Haricots
 beurre 
 Fromage 
 Fruit de saison 

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



: Dessert fait maison



: Viande bovine française



: Porc français



: Viande bovine française



: Volaille française



: Agriculture biologique



: Produit local



: Haute valeur
 environnementale

