

# Ville de Noyelles-Godault

## Du 3 juin au 5 juillet 2024



Lundi

Du 3 au 7 juin

★  
Carottes râpées [LOCAL]  
Pâtes à la carbonara [LOCAL]  
(Pâtes au thon)  
Yaourt aux fruits mixés

Du 10 au 14 juin

[VÉGÉTARIEN]  
Boulettes de soja  
tomate basilic  
Cœur de blé à la  
tomate  
Fromage  
Fruit de saison

Du 17 au 21 juin

Concombre à la  
vinaigrette  
Poulet [LOCAL] sauce  
champignons  
(Gratin de pâtes, fromage  
et champignons)  
Pâtes  
Mousse chocolat

Du 24 au 28 juin

Carottes [LOCAL] râpées à  
l'emmental  
Colin façon meunière [LOCAL]  
+ sauce  
Petits pois – Pommes de  
terre [LOCAL]  
Flan pâtissier

Du 1 au 5 juillet

Salade de tomate  
Sauté de bœuf [LOCAL]  
(Filet de merlu)  
Pâtes – Carottes  
vichy [LOCAL]  
Fromage blanc  
aromatisé

Mardi

Burger de veau sauce  
brune  
(Steak de soja)  
Purée - ratatouille  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Repas à thème : Euro  
2024 Allemagne  
Céleri rémoulade [LOCAL]  
Hot dog  
Mayonnaise - Ketchup  
(Steak de soja)  
Frites [LOCAL]  
Glace [LOCAL]

Filet de merlu sauce  
provençale [LOCAL]  
Ratatouille - Semoule [AB]  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Tomate farcie  
(Pané de blé tomate  
mozzarella)  
Riz [AB]  
Fromage [AB]  
Compote

[VÉGÉTARIEN]  
Couscous boulettes  
végé  
Semoule [AB] – Légumes  
couscous  
Fromage [AB]  
Fruit de saison [AB]

Mercredi

Pastèque  
Filet de colin à la  
bordelaise [LOCAL]  
Semoule aux petits  
légumes [AB]  
Liégeois

Goulash de bœuf (aux  
poivrons et paprika) [LOCAL]  
(Égréné VG aux  
poivrons)  
Pâtes  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Tomate - mozzarella  
Sauté de porc  
(Falafels)  
Carottes [LOCAL] aux lentilles  
Fromage blanc coulis

Bœuf sauce poivre  
doux [LOCAL]  
(Filet de merlu)  
Pâtes  
Fromage [AB]  
Fruit de saison [AB]

Pastèque  
Hamburger  
(Steak de soja)  
Frites  
Mayonnaise- ketchup  
Crème dessert Chocolat

Jeudi

[VÉGÉTARIEN]  
Croustillant fromager  
Tomates provençale -  
Riz [AB]  
Petit suisse  
Fruit de saison

Salade fromagère  
Filet de colin sauce citron  
Courgettes – Pommes de  
terre [LOCAL]  
Flan nappé caramel

[VÉGÉTARIEN]  
Samoussa aux  
légumes  
Riz [AB] cantonais  
(sans porc)  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Salade fraîcheur  
Poulet rôti [LOCAL] +  
sauce  
(Steak de soja)  
Frites  
Yaourt nature sucré

Filet de colin [LOCAL]  
Sauce aux épices douces  
Courgettes - Riz [AB]  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Vendredi

Concombre à la  
bulgare  
Bœuf aux carottes [LOCAL]  
(Pané de blé fromage  
épinards)  
Pommes de terre [LOCAL]  
Crème dessert vanille

Chili con carne [LOCAL]  
(Chili sin carne)  
Riz [AB]  
Fromage  
Fruit de saison [AB]

Melon  
Bœuf sauce  
barbecue [LOCAL]  
(Filet de colin)  
Haricots beurre –  
Purée  
Ile flottante

[VÉGÉTARIEN]  
Omelette au fromage  
Piperade - Blé  
Fromage [AB]  
Salade de fruits frais

Repas façon « barbecue »  
Céleri rémoulade [LOCAL]  
Chipolatas  
(Falafels)  
Pommes de terre [LOCAL] –  
Haricots verts [AB]  
Glace  
C'est les VACANCES!

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

★ Menu élaboré par la classe de CM2 de Mme Cattiaut, Ecole Jules Ferry

[AB] : Agriculture biologique

[LOCAL] : Viande bovine française

[LOCAL] : Produit local

[LOCAL] : Fait maison

[LOCAL] : Pêche durable

[LOCAL] : Porc français

[LOCAL] : Volaille française

Le pain distribué est issu de l'agriculture biologique

DUPONT  
RESTAURATION