

Ville de Noyelles – godault

Janvier 2025



Lundi

Du 6 au 10 janvier

Chipolata sauce
moutarde douce
(Omelette)
Carottes - Pâtes
Fromage
Fruit de saison

Du 13 au 17 janvier

Salade verte aux croûtons
Jambon
(Filet de colin)
Gratin de chou-fleur –
Pommes de terre
Liégeois

Du 20 au 24 janvier

Nuggets de volaille
(Nuggets de
poisson)
Ratatouille - Blé
Fromage
Fruit de saison

Du 27 au 31 janvier

Céleri rémoulade
Colin façon meunière
+ sauce
Carottes –
Pommes de terre
Crème dessert
chocolat

Mardi

Céleri mimolette
Poisson pané
sauce tartare
Brocolis – Pommes
de terre
Galette des rois

Repas à thème : Bon pour la
santé, Bon pour la planète
Potage
Falafels sauce blanche
Semoule aux petits
légumes
Poire sauce chocolat

Salade fromagère
Colin à la bordelaise
Julienne de légumes –
Semoule
Gaufre

Saucisse fumée
Haricots blancs à la
tomate – Pommes
de terre vapeur
(Saucisse végétale)
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Sauté de bœuf
stroganoff
(Pané de blé tomate
mozzarella)
Légumes sautés – Riz
Fromage
Fruit de saison

Betteraves rouges
Emincé de volaille à la
crème
(Emincé végétal sauce
crème)
Pâtes
Fromage blanc coulis

Sauté de bœuf
sauce curry
(Boulettes de blé
façon thaï)
Poêlée de courges –
Pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Repas
intergénérationnel
Nem aux légumes
Sauté de volaille
sauce aigre douce
Nouilles – Légumes
wok
Mousse noix de coco

Jeudi

Potage aux légumes
frais
Pizza fromage
Salade
Crème dessert
chocolat

Bœuf façon
carbonade
(Galette de soja +
sauce)
Frites – Salade
Fromage
Fruit de saison

Carottes râpées et
maïs
Rôti de porc sauce
échalotes
(Croustillant fromager)
Haricots verts – Purée
Yaourt aromatisé

Tortellini
Ricotta Epinards
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Hachis parmentier
(Parmentier de
poisson)
Salade
Fromage
Salade de fruits

Carottes râpées
à l'emmental
Filet de colin
sauce citron
Epinards - Riz
Ile flottante

Omelette
Pâtes sauce tomate
Fromage
Fruit de saison

Potage de saison
Pilons de poulet
sauce aux herbes
(Poisson pané +
sauce)
Frites – Salade
Yaourt nature sucré

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

Le pain distribué est issu de l'agriculture biologique.

: Produit local

: Viande bovine française

: Porc français

: Agriculture biologique

: Pêche durable

: Haute valeur environnementale

