

# Ville de Noyelles – Godault

## Octobre 2024

Semaine découverte:  
Les légumes oubliés

ALSH

ALSH

Du 30 septembre au 4 Octobre

Du 7 au 11 Octobre

Du 14 au 18 Octobre

Du 21 au 25 Octobre

Du 28 Octobre au 1 Novembre

Lundi

Carottes râpées   
emmental  
Escalope de poulet  
sauce aux herbes  
(Filet de merlu)  
Semoule  -  
Courgettes   
Liégeois

Pizza au fromage  
Salade   
Petit suisse aux fruits  
Fruit de saison 

Potage aux légumes  
anciens  
Colin façon meunière   
Gratin de chou  
romanesco – Riz   
Fruit de saison 

Pâtes bolognaises  
  
(Pâtes bolognaises  
végé)  
Fromage   
Fruit de saison 

Céleri rémoulade   
Omelette   
Pommes de terre   
Courgettes sautées   
Fromage blanc  
aromatisé

Mardi

Chili sin carne  
Riz   
Fromage   
Fruit de saison 

Concombre   
vinaigrette  
Bœuf  sauce  
barbecue  
(Steak de soja)  
Frites  
Yaourt aux fruits

Salade fromagère   
Lasagnes aux  
légumes oubliés  
Cake chocolat  
butternut 

Duo betteraves et maïs  
Poisson pané  
Fondue de poireaux   
Riz   
Crème dessert chocolat

Sauté de volaille au  
curry  
(Boulettes de soja)  
Pâtes  
Fromage   
Fruit de saison 

Mercredi

Chou rouge vinaigrette  
  
Sauté de bœuf stroganoff  
  
(Falafels sauce paprika)  
Carottes  - Pâtes  
Yaourt aromatisé

Blanquette  
de volaille   
(Blanquette de  
poisson)  
Et ses légumes – Riz   
Fromage   
Salade de fruits 

Salade lorette  
Paupiette de veau  
sauce chasseur  
(Omelette)  
Purée pdt – Purée de  
panais  
Yaourt nature sucré 

Jambon  
(Steak de soja)  
Endives   
- Pommes  
de terre   
Fromage   
Fruit de saison 

Filet de merlu   
sauce beurre blanc  
Carottes – Purée  
Fromage  
Tarte aux pommes

Jeudi

Saucisse de  
Toulouse  
(Nuggets végé)  
Purée - Compote  
Fromage   
Biscuit chocolat 

Salade composée  
Sauté de porc  au  
curry  
(Samoussas aux  
légumes)  
Brocolis  -  
Pommes de terre   
Flan nappé caramel

Volaille sauce tomate  
(Boulettes de soja sauce  
tomate)  
Semoule  - Potiron   
Fromage  
Fruit de saison 

Duo de crudités  
Boulettes de blé façon  
thaï  
Wok de légumes -  
Nouilles  
Yaourt aromatisé

Soupe à la citrouille  
Chausson diabolique  
(Bolognaise)  
(Croustillant  
fromager)   
Riz et légumes  
sanglant (Piperade)  
Mousse au chocolat  
d'halloween 

Vendredi

Beignets de calamar  
Sauce tartare  
Blé aux petits légumes  
Fromage   
Fruit de saison 

Céleri mimolette   
Filet de merlu  à la  
provençale  
Ratatouille – Blé  
Fromage blanc coulis 

  
Carottes râpées  
multicolores   
Steak hamburger  
(Steak de soja)  
Pommes  
campagnardes  
Ile flottante

Rôti de porc  au  
paprika  
(Filet de colin)  
Petits pois  - Frites  
Mayonnaise -  
Ketchup  
Fromage   
Compote

Férié 

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

 : Dessert fait maison  : Viande bovine française  : Produit local

 : Porc français

 : Agriculture biologique

 : Pêche durable

 : Haute valeur environnementale

DUPONT  
RESTAURATION