

Menus du mois de MARS 2021

Marquette Lez Lille



	Du 8 au 12 mars 2021	Du 15 au 19 mars 2021	Du 22 au 26 mars 2021	Du 29 au 2 avril 2021
Lundi	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Potage vermicelle Nuggets végétal Boulgour sauce tomate</p> <p>Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la crème Rôti de porc sauce charcutière (Tarte au fromage) Poêlée d'autrefois Chanteneige Eclair chocolat</p>	<p>Menu Régional</p> <p>Toast au Maroilles Crêpinette aux oignons (Omelette) Jardinière de légumes Fromage blanc spéculoos Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Potage Pâtes végétarienne façon bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Menu Régional</p> <p>Céleri Rémoulade Carbonnade (omelette) flamande Carottes – Purée Brique du Nord Crumble aux pommes</p>	<p>Potage carottes Lasagnes bolognaise (Lasagne chèvre épinards) Salade mêlée Bûche de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Poisson meunière sauce béarnaise Purée de carottes – Purée de pomme de terre Fromage Nappé caramel</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Rôti de dinde (crousti fromage) moutarde légère Petits pois – Riz Fromage Mousse au chocolat</p>
Mercredi	<p>Cœur de palmier Pâtes Carbonara (Pâtes au poisson) Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Coleslaw Flan aux légumes Pâtes Fromage Yaourt aux fraises</p>	<p>Potage vermicelle Sauté de veau au romarin (nuggets végétal sauce tomate) Haricots verts – Semoule Fromage Yaourt sucré</p>	<p>Crêpe au fromage Brandade de Poisson Salade Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Chou-fleur sauce cocktail Emincé de volaille à l'ancienne (pané fromager) Printanière de légumes Edam Yaourt aux fruits</p>	<p>Concombre bulgare Rôti de bœuf sauce brune (steak végétal) Frites Gouda Fromage blanc coulis de fruits</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Œuf dur Boulettes de soja tomate basilic Haricots rouges / Mais / Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Langue sauce tomate (omelette) Frites Fromage Velouté fruit</p>
Vendredi	<p>Dès de betteraves rouges Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz Cantafrais Ile flottante</p>	<p>Mortadelle (surimi) Parmentier de saumon Salade Picon Salade de fruits frais</p>	<p>Cuisine 100% responsable</p> <p>Jus de pommes Pain de viande (pain de thon) Gratin de légumes – Pommes rissolées Fromage Pudding</p>	<p>Pâté de campagne (Rillettes de thon) Chipolatas (nems légumes) Ratatouille - Semoule Vache qui rit Nid de Pâques</p>

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

