

# Menus du mois d' AVRIL 2021

## Marquette Lez Lille



Du 5 au 9 avril 2021

Du 12 au 16 avril 2021

Du 19 au 23 avril 2021

Du 26 au 30 avril 2021

Du 3 au 7 Mai 2021

Lundi

Férié

Betteraves rouges <sup>4B</sup>  
Jambon (filet de poisson)  
Duo de purée <sup>get MAISON!</sup>  
Fromage <sup>4B</sup>  
Compote <sup>4B</sup>

**VÉGÉTARIEN**  
Céleri rémoulade <sup>get MAISON!</sup> [LOCAL]  
Falafels sauce tomate  
Boullgour – Petits pois  
Fromage  
Liégeois

Betteraves rouges <sup>4B</sup>  
Raviolis de bœuf  
(Raviolis de Légumes)  
Emmental râpé  
Gaufre

Concombre vinaigrette <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup>  
Poisson pané sauce ketchup  
Salade de haricots verts et pommes de terre <sup>get MAISON!</sup>  
Fromage  
Mousse nougat

Mardi

Pizza  
Filet de poisson sauce citron <sup>get MAISON!</sup>  
Brocolis sauce blanche – P vapeur  
Fromage  
Fruit de saison

**VÉGÉTARIEN**  
Jus d'agrumes  
Couscous  
Végétarien <sup>get MAISON!</sup>  
Chanteneige <sup>4B</sup>  
Yaourt aromatisé

Taboulé  
Bœuf miroton <sup>get MAISON!</sup> (cubes de poisson)  
Trio de haricots  
Fromage  
Fruit de saison <sup>4B</sup>

Macédoine de légumes  
Cordon bleu  
Frites – Haricots verts  
Fromage  
Compote <sup>4B</sup>

Accras de morue  
Sauté de bœuf au paprika <sup>get MAISON!</sup> (Raviolis aux légumes)  
Pâtes  
Fromage  
Fruit de saison

Mercredi

**Menu régional**  
Céleri rémoulade <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup> [LOCAL]  
Waterzoi de volaille <sup>get MAISON!</sup>  
(pané fromager)  
Et ses légumes – Riz  
Pavé des Flandres [LOCAL]  
Gaufre <sup>4B</sup>

Macédoine de légumes <sup>4B</sup>  
Gratin de pâtes au thon <sup>get MAISON!</sup>  
Fromage râpé <sup>4B</sup>  
Fruit de saison <sup>4B</sup>

Carottes râpées <sup>4B</sup>  
Burger de veau (omelette) sauce colombo  
Frites  
Fromage  
Yaourt sucré <sup>4B</sup>

Terrine de légumes  
Longe de porc sauce forestière <sup>get MAISON!</sup> (crêpe aux champignons)  
Pâtes – Champignons  
Fromage  
Glace

**VÉGÉTARIEN**  
Salade de tomate <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup>  
Chili sin Carne <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup>  
Fromage <sup>4B</sup>  
Yaourt à la banane <sup>4B</sup>

Jeudi

**VÉGÉTARIEN**  
Maïs et poivrons  
vinaigrette <sup>get MAISON!</sup>  
Tortilla <sup>get MAISON!</sup> – Salade  
Gouda <sup>4B</sup>  
Fromage blanc sucré

**Fête de la gastronomie**  
Feuilleté au saumon <sup>get MAISON!</sup>  
Aiguillette de poulet forestière  
Gratin dauphinois <sup>get MAISON!</sup>  
Tomate rôtie <sup>get MAISON!</sup>  
Saint Paulin  
Tiramisu aux fruits <sup>get MAISON!</sup>

Friand  
Filet de poisson sauce estragon <sup>get MAISON!</sup>  
Petits légumes – Pomme de terre  
Vache qui rit <sup>4B</sup>  
Fruit de saison

Jus d'agrumes  
Boules à l'agneau au paprika (boulette végé)  
Courgettes – Blé  
Fromage  
Fruit de saison <sup>4B</sup>

Cœur de palmier  
Poulet rôti <sup>get MAISON!</sup> (steak blé)  
Frites – Salade  
Petit suisse  
Fruit de saison

Vendredi

Velouté de poireaux <sup>get MAISON!</sup>  
Burger de bœuf (steak soja) sauce beryc  
Pâtes <sup>4B</sup>  
Fromage  
Fruit de saison <sup>4B</sup>

Salade de tomates <sup>get MAISON!</sup>  
Cordon bleu (Nuggets emmental)  
Bouquetière de légumes  
Mimolette  
Fruit de saison

Salade aux croûtons <sup>get MAISON!</sup>  
Poulet basquaise <sup>get MAISON!</sup> (Tomate farcie s/viande)  
Riz  
Tomme blanche  
Crème renversée

**VÉGÉTARIEN**  
Duo carotte et radis  
Pané fromager  
Gratin de chou-fleur <sup>get MAISON!</sup>  
Fromage  
Fromage blanc aux fruits

Céleri rémoulade <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup> [LOCAL]  
Omelette au fromage <sup>4B</sup>  
Purée de carottes <sup>4B</sup>  
Fromage <sup>4B</sup> <sup>get MAISON!</sup>  
Riz au lait <sup>4B</sup>

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

