

Menus du mois de Septembre 2022

Marquette Lez Lille



	1 ^{er} au 2 Septembre	5 au 11 Septembre	12 au 16 Septembre	19 au 23 Septembre	26 au 30 Septembre
Lundi		Saucisson (Rillettes de thon) Escalope de poulet aux herbes ^{MAISON!} (Pané fromager) Petits pois – Pomme vapeur Mimolette Fruit de saison	Macédoine Jambon blanc (Beignets de calamars) Pomme de terre au four ^{MAISON!} [LOCAL] Salade Cantadou ail et fines herbes Mousse	[VÉGÉTARIEN] Maïs vinaigrette Boulettes soja tomate basilic Semoule aux petits légumes ^{MAISON!} Cantafras Petits suisses aromatisés	Concombre bulgare Bœuf [LOCAL] provençale ^{MAISON!} (Omelette) Tomate cuite – Blé Edam ^{4B} Crème dessert saveur vanille
Mardi		Melon Rôti de bœuf (Falafels) Trio de haricots Chanteneige ^{4B} Crème dessert saveur chocolat	[VÉGÉTARIEN] Œuf dur Nuggets végétal Sauce tomate Torsades Fromage râpé Fruit de saison ^{4B}	Mousse de foie (œuf dur) Poulet rôti ^{MAISON!} (Pané fromager) Dauphinois ^{MAISON!} – Salade Gouda ^{4B} Fruit de saison	Toast au fromage ^{MAISON!} Poisson pané sauce tartare Riz cantonnais Petits suisses ^{4B} Fruit de saison ^{4B}
Mercredi	BONNE RENTRÉE !	Concombre vinaigrette Chipolatas [LOCAL] (Knack végétal) Gratin de chou-fleur et PDT ^{4B} ^{MAISON!} St Paulin ^{4B} Flan saveur caramel	Pastèque Veau sauce chasseur ^{MAISON!} (Steak de soja) Champignons - Boulgour ^{4B} Fromage Velouté aux fruits	Melon ^{4B} Hachis parmentier ^{4B} ^{MAISON!} (Parmentier de poisson) Fromage ^{4B} Yaourt sucré ^{4B}	Julienne de betteraves Blanc de dinde sauce madère ^{MAISON!} (Boulettes végétales) Pommes sautées – salade Chanteneige ^{4B} Yaourt aromatisé
Jeudi	[VÉGÉTARIEN] Betteraves rouges ^{4B} Raviolis de légumes Emmental râpé Fromage blanc sucré	[VÉGÉTARIEN] Salade aux croûtons ^{4B} Omelette sauce provençale ^{4B} Pâtes ^{4B} Fromage râpé ^{4B} Fruit de saison ^{4B}	Menu régional Céleri rémoulade ^{MAISON!} [LOCAL] Waterzoï de poisson Et ses légumes ^{MAISON!} Riz Brique du Nord ^{Scrup} Ile flottante à la chicorée	Haricots verts à l'échalote ^{4B} Bœuf [LOCAL] miroton ^{MAISON!} (Quenelles nature sauce tomate) Frites Tome blanche Fruit de saison	[VÉGÉTARIEN] Chou-fleur ^{4B} sauce cocktail ^{MAISON!} Couscous végétarien (Pois chiches) ^{MAISON!} Légumes et semoule Vache qui rit Fruit de saison
Vendredi	Salade de tomates ^{MAISON!} Filet de poisson à la crème ^{MAISON!} Carottes - Pommes vapeur Vache qui rit Compote ^{4B}	Carottes râpées ^{4B} Filet de poisson sauce Nantua ^{MAISON!} Epinards – Riz Bûche de chèvre Beignet	Surimi Rôti de dindonneau (Omelette) sauce campagnarde Poêlée de légumes Pommes fondantes ^{MAISON!} Brie ^{4B} Fruit de saison	Repas à thème : Fête de la gastronomie européenne Tomate mozzarella Paëlla de poisson Cheddar Carrot cake	Menu régional Carottes râpées ^{4B} Crêpinette à l'échalote ^{LOCAL} (Poisson) Petits pois – PDT Sablé du Nord Fromage blanc à la cassonade [LOCAL]

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