

# Menus du mois de Septembre 2022

## Marquette Lez Lille



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