

Ville de Marquette Lez Lille

Mars 2024



	Du 11 au 15 mars	Du 18 au 22 mars	Du 25 au 29 mars	Du 1 ^{er} au 5 avril
Lundi	Cèleri rémoulade Chipolatas (Knack végété) Purée – Compote Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce aurore Epinards – Riz pilaf Fromage Gaufre	Duo de crudités Bœuf stroganoff (Croustillant fromager) Pâtes Fromage Ile Flottante	FERIE
Mardi	<u>Repas à thème : Fête Holi – Inde</u> Raïta de concombre à la menthe Poulet tikka massala (Falafels sauce tikka massala) Courgettes – Riz Fromage Fromage blanc à la manque	[VÉGÉTARIEN] Salade au maïs Pizza fromage Fromage blanc sucré Biscuit	Macédoine de légumes Poulet rôti (Omelette) Brocolis – Dauphinois Fromage Fruit de saison	[VÉGÉTARIEN] Betteraves vinaigrette Raviolis de légumes Fromage Yaourt aux fruits mixés
Mercredi	Macédoine de légumes Bœuf à la provençale (Pâtes végété à la provençale) Pâtes Fromage Fruit de saison	<u>Menu régional</u> Potage de saison Filet de volaille sauce maroilles (Poisson sauce moutarde légère) Purée Fromage -Tarte au sucre	Salade aux croûtons Sauté de porc au curry (Samoussa aux légumes) Curry de légumes – Riz Fromage Crème vanille	Potage de saison Filet de poisson sauce citron Courgettes – Semoule Fromage Fruit de saison
Jeudi	Roulade (Œuf mayonnaise) Poisson meunière sauce tartare Haricots verts – Pommes de terre Fromage Poire sauce chocolat	Chou-fleur sauce cocktail Bœuf carottes (Quenelle nature à la béchamel) Frites Fromage Yaourt aromatisé	[VÉGÉTARIEN] Crêpe au fromage Pané de blé tomate mozzarella Boulgour – Piperade Petit suisse Fruit de saison	<u>Repas à thème : Chasse aux œufs</u> Œuf mayonnaise Boules à l'agneau sauce miel et thym (Boulettes de soja tomate basilic) Pâtes - Tomate provençale Fromage Pâtisserie
Vendredi	[VÉGÉTARIEN] Betterave vinaigrette Omelette sauce tomate Blé à la tomate Fromage Yaourt aux fraises	Surimi Couscous boulettes (bœuf/mouton) (Boulettes soja tomate basilic) Légumes – Semoule Fromage Fruit de saison	Radis Nuggets de poisson sauce tartare Carottes vichy – Pommes de terre Fromage Entremet chocolat	<u>Menu régional</u> Cèleri rémoulade Carbonnade flamande (Feuilleté fromage sauce fromage) Frites Fromage Pomme au spéculoos

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

: Agriculture biologique : Produit local : Fait maison : Saveurs en'Or