


STEENWERCK ST JOSEPH SELF - Du 15/11/2021 au 19/11/2021

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Médailion de surimi - Vinaigrette façon cocktail	Mijoté de porc des Hauts-de-France  - Sauce Blackwell /Quenelle nature - Sauce Blackwell	Haricots verts persillés - Pommes de terre persillées	Fromage fondu	Yaourt sucré Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 
mardi	Potage façon cultivateur Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange	Bolognaise de lentilles Bio 	Farfalles mini - Emmental Bio râpé 	Coulommiers	Fruit de saison Fruit de saison 
mercredi	Céleri rave régional râpé - (59-62)  - Sauce façon remoulade Haricots beurre - Vinaigrette persillée	Aiguillette de poulet - Façon Stroganoff /Filet de colin lieu  - Sauce aurore	Pommes de terres rissoles des Hauts de France 	Saint Paulin	Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)  Petit suisse aux fruits
jeudi	Velouté de poireaux du Ternois - (62)   Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup	Hachis Parmentier de boeuf  /Parmentier de poisson		Massdam Bio  Bûchette de chèvre	Fruit de saison
vendredi	Endives de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel Salade de pommes de terre, maïs, persil	Poisson pané 100 % filet	Ratatouille - Semoule Bio 	Montcadi	Clafoutis pommes poires du chef 