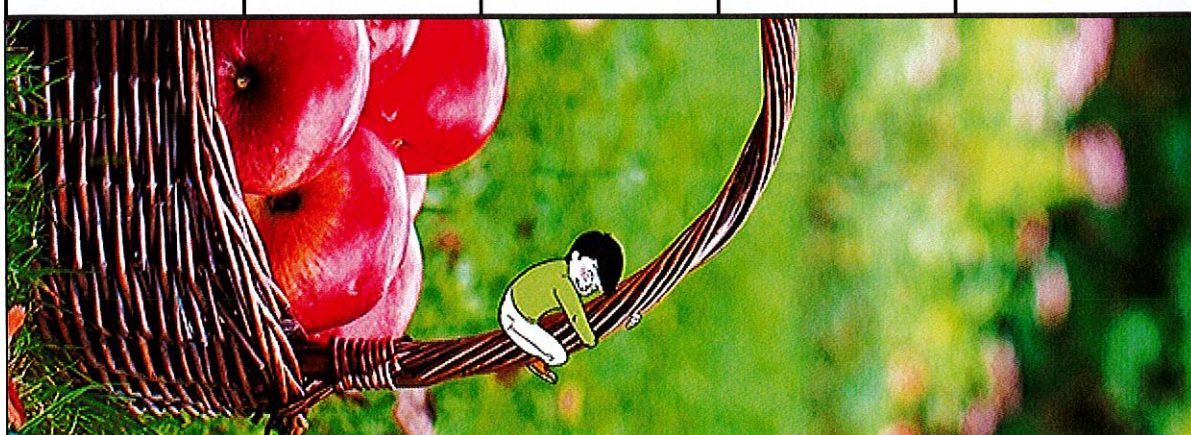
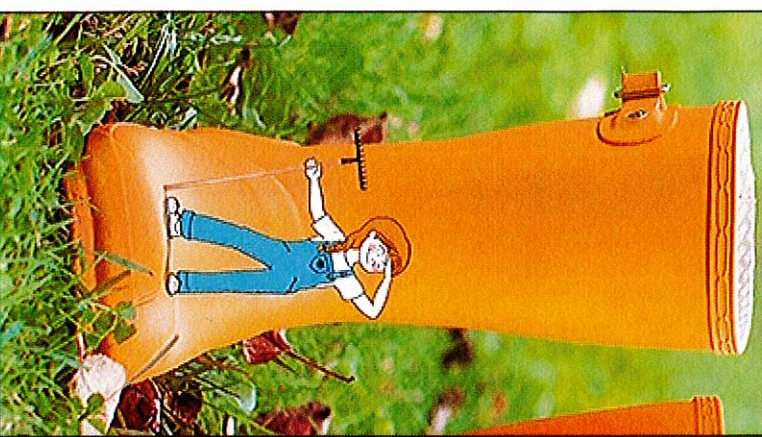


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule Bio) ⁸⁶⁹ Sauté de boeuf ¹ - Sauce façon bourguignon /Filet de colin lieu ⁸² Purée de potiron d'Aix-en-Pévèle (59) et pommes de terre ⁸³ Brie Fromage blanc nature - , sucre	Potage de légumes Carbonara de porc /Galette végétarienne - Sauce au jus Tortis Bio ⁸⁶⁹ Compote pomme - Madeleine	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet - Sauce tartare Brocolis - Pommes de terre Mimolette Ile flottante - Crème anglaise	Carottes bio rapées locales ⁸³ - Vinaigrette Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette Tomme blanche Banane Bio ⁸⁶⁹	Salade iceberg - Vinaigrette - , surimi - , ananas Fricassée de poulet - Sauce shoyu /Filet de colin lieu ⁸² - Sauce citron Riz Bio Pilaf jaune ⁸⁶⁹ Chantailou Hawai cake du chef à la noix de coco ¹



STEENWERCK ST JOSEPH SELF - Du 22/11/2021 au 26/11/2021

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé (semoule Bio) Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon /Filet de colin lieu	Purée de potiron d'Aix-en-Pévèle (59) et pommes de terre	Brie	Fromage blanc - , sucre Fromage blanc - Coulis de fruits rouges
mardi	Potage de légumes Chou blanc de la ferme des Peupliers râpé (59) - , et pommes	Carbonara de porc /Galette végétarienne - Sauce au jus	Tortis Bio		Compote pomme - Madeleine Pêche au sirop - Madeleine
mercredi	Macedoine de légumes - Sauce mayonnaise Duo de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise	Poisson pané 100 % filet - Sauce tartare	Brocolis - Pommes de terre	Mimolette	Ile flottante - Crème anglaise Yaourt aromatisé
jeudi	Carottes bio rapées locales - Vinaigrette Salami pur porc	Gratin de pommes de terre et poireaux du Terrois au fromage à raclette		Tomme blanche	Banane Bio
vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette - , surimi - , ananas	Fricassée de poulet - Sauce shoyu /Filet de colin lieu - Sauce citron	Riz Bio Pilaf jaune	Chantailou	Hawai cake du chef à la noix de coco