



Ville de Quesnoy-sur-Deûle

Menu du
au

lundi 11 mars 2024
vendredi 12 avril 2024



lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vendredi 15 mars 2024
<p>sauté de volaille, purée de pois cassés</p> <p>feuille de chêne au dés de fromage</p> <p>fromage blanc vergeoise</p>	<p>tarte aux poireaux, salade</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>rôti de porc sce à la moutarde, chou blanc , pommes vapeur</p> <p>feuille de chêne hollande raison sec</p> <p>crème vanille</p>	<p>dos de cabillaud sce aneth, haricots beurre , pommes de terre</p> <p>feuille de chêne carottes maïs</p> <p>yaourt fermier</p>	<p>œufs durs sauce aurore, riz pilaf, brunoise de légumes</p> <p>emmental</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
<p>sauté de porc, flageolets, dés de carottes</p> <p>brie</p> <p>fruit de saison</p>	<p>filet de colin sce parisienne, chou fleur en gratin , pommes de terre</p> <p>feuille de chêne oignons rouges cœur d'artichaut</p> <p>yaourt nature sucré</p>	<p>steak haché de bœuf, endives , pomme vapeur</p> <p>fromage</p> <p>compote de pomme</p>	<p>gratin de pommes de terre savoyard</p> <p>feuille de chêne lentilles carottes</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>jambon blanc, frites /salade</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
<p>goulash de bœuf hongrois, petits pois carottes</p> <p>feuille de chêne endives hollande</p> <p>gélifié caramel</p>	<p>omelette, ratatouille, pommes persillées</p> <p>gouda</p> <p>fruit de saison</p>	<p>saucisse fumée, chou rouge et pommes de terre</p> <p>feuille de chêne carottes et panais râpées</p> <p>île flottante</p>	<p>gratin de colin, épinard , pommes de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit de saison</p>	<p>lentilles vertes bolognaise, pâtes au fromage</p> <p>feuille de chêne , frisée et mâche</p> <p>yaourt nature sucré</p>
lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
<p>Férié</p>	<p>chipolatas, purée,compote</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>steack haché, salsifis , pommes de terre</p> <p>feuille de chêne bleu et noix</p> <p>petits suisse aro.</p>	<p>poisson meunière, brocolis , pommes persillées</p> <p>Pyrénées</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Pennes aux petits légumes</p> <p>feuille de chêne betteraves croustons</p> <p>fromage blanc confiture</p>
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
<p>tarte aux 3 fromages, salade verte, haricot vert</p> <p>Pyrénées</p> <p>fruit de saison</p>	<p>carbonades de bœuf, pâtes</p> <p>feuille de chêne céleri raisin sec</p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>escalope de poulet, courgettes, pommes vapeur</p> <p>feuille de chêne croustons maïs</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>chili de petits légumes, riz</p> <p>comté</p> <p>fruit de saison</p>	<p>dos de cabillaud, haricots verts ,pommes de terre</p> <p>feuille de chêne carottes froamge rapé</p> <p>yaourt fermier</p>

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux

