









T5 STEENE
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu

	<p>Allumettes de porc façon carbonara /Aiguillettes de blé épinards féta /Allumettes de dinde façon carbonara Torsades Bio - , emmental râpé Pointe de brie Compote pomme ananas</p>	<p>Lundi</p>	
	<p>Concombre - Vinaigrette Steak haché de boeuf VBF - Sauce au poivre /Galette de blé soja - , ketchup Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Flan nappé caramel</p>	<p>Mardi</p>	
		<p>Mercredi</p>	
	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Pizza tomate mozzarella et emmental Salade verte - Vinaigrette Yaourt ananas de la Ferme Billion Hernu (régional)</p>	<p>Jeudi</p>	
	<p>Oeuf dur - , mayonnaise Cordon bleu de dinde FR - Sauce crème - , dés de mimolette /Cordon végétal - Sauce crème - , dés de mimolette Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille</p>	<p>Vendredi</p>	

T5 STEENE
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu

	<p>Tarte au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron /Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio  -, emmental râpé Mousse au chocolat noir</p>	<p>Lundi</p>		<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Saucisse de Francfort /Saucisse de volaille /Galette boulgour orientale Purée de pommes de terre Pomme</p>	<p>Mardi</p>		<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Rôti de porc Label Rouge  - Sauce à l'indienne /Rôti de dinde - Sauce à l'indienne /Moussaka végétarienne (soja Bio)  Riz Bio Pilaf  Raisin blanc</p>	<p>Mercredi</p>		<p>Nuggets de maïs -, ketchup Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Edam Bio Ananas au sirop</p>	<p>Jeudi</p>		<p>Vendredi</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--	-----------------

T5 STEENE
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu



<p>Betteraves - Fromage blanc Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce crème /Pané moelleux Torsades Bio - , emmental râpé Suisse sucré</p>	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Jambon blanc Label rouge /Falafels fèves, menthe et coriandre /Jambon de dinde Purée de pommes de terre Gâteau Basque</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf - Façon carbonnade /Émincé végétal de pois Bio - , ketchup Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre noisette Banane Bio</p>	<p>Filet de saumon MSC - Sauce Dieppoise /Chili végétarien au soja Bio Mélange de riz Bio aux petits légumes Chanteneige Crème dessert à la vanille</p>	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

