



Ville de Quesnoy-sur-Deûle

Menu du  
au

lundi 11 novembre 2024  
vendredi 13 décembre 2024



lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Férié	gratin de coquillettes cultivateur, petits légumes fromage fruit de saison	rôti de dindonneau, salsifis, pomme vapeur salade trèsoirs du froid crème pralin	pommes de terre savoyard, salade fromage fruit de saison	filet de colin sce aurore, riz blanc salade trèsoirs du froid fromage blanc confiture
lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
colombo de volaille, pâtes aux petits légumes salade trèsoirs du froid petits suisse aro.	couscous de légumes, semoule aux raisins secs fromage fruit de saison	steak haché de bœuf, endives braisées, pomme vapeur salade trèsoirs du froid flan caramel	filet de cabillaud sce parisienne, chou fleur, pommes de terre salade trèsoirs du froid yaourt nature sucré	quiche aux 3 fromages, salade d'endives fromage fruit de saison
lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
filet de poulet, petits pois, carottes fromage fruit de saison	hachis parmentier de légumes, purée de pommes de terre salade trèsoirs du froid flan caramel	rôti de porc à l'ail, chou bruxelles, pommes persillées salade trèsoirs du froid crème vanille	quenelle nature sce aux 4 fromages, haricots verts, riz fromage fruit de saison	dos de colin sce fines herbes, fondues de poireaux, pommes de terre salade trèsoirs du froid yaourt nature sucré bio
lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
sauté de bœuf aux champignons, blé salade trèsoirs du froid gélifié vanille	omelette, poêlée du marché, pommes persillées gouda fruit de saison	jambon, poireaux flamande, pommes vapeur salade trèsoirs du froid île flottante	bolognaise de lentilles vertes, pâtes salade trèsoirs du froid yaourt fermier aromatisé	poisson de la marée, carottes, pommes de terre coulommiers fruit de saison
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
sauté de porc charcutière, purée au panais salade trèsoirs du froid petits Suisse bio aromatisés	tarte pizza garnie, salade verte fromage fruit de saison	crêpinette sauce moutarde, pommes de terre provençale salade trèsoirs du froid mousse chocolat	steack haché, frites fromage fruit de saison	œufs durs, épinards, pommes vapeur salade trèsoirs du froid compote fromagère

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner 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

