Ville de Quesnoy-sur-Deûle

Menu du
au

lundi 3 février 2025
vendredi 7 mars 2025

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
salade de mâche et betteraves	chou fleur andalous	céleri au hollande	salade d'endives aux raisins secs	potage aux légumes
hachis parmentier, purée	tarte aux légumes, salade	sauté de bœuf, carottes vichy, pommes persillées	dos de cabillaud sce aneth, macaronis	risotto aux champignons et carottes, riz pilaf
Salade Festive du Froid	fromage	salade Croquante d'Hiver	salade Brise Hivernale	fromage
gélifié vanille	fruit de saison	crème vanille	fromage blanc et compote de pommes	fruit de saison
lundi 10 février 2025	**mardi 11 février 2025**	**mercredi 12 février 2025**	**jeudi 13 février 2025**	**vendredi 14 février 2025**
macédoine mimosa	frisée au mais	salade coleslaw	betterave et haricots rouges vinaigrette	potage de légumes
poulet, semoule et légumes couscous	lentilles à la carbonara, coquillettes au fromage	boulette de hachis sce moutarde, courgettes, pommes vapeur	polenta crémeuse, petits légumes sce tomate	filet de colin sce parisienne, chou fleur en gratin, pommes de terre
brie	salade hiver radieux	salade poème de légumes	salade éclat du marché	salade balade de saveurs
fruit de saison	cocktail de fruits au sirop	liégeois chocolat	yaourt aromatisé fermier	fruit de saison
lundi 17 février 2025	**mardi 18 février 2025**	**mercredi 19 février 2025**	**jeudi 20 février 2025**	**vendredi 21 février 2025**
salade d'endives	taboulet	carottes aux raisins secs	potage de légumes	chou blanc aux raisins secs
sauté de bœuf aux champignons, coquillettes	omelette, haricots beurre, pommes de terre	palette à la diable, petits pois	pizza garnie, salade mélée	gratin de poissson, épinards, pommes de terre
salade délice des champs	fromage	Salade Mélodie d'Hiver	salade symphonie végétale au fromage	coulommiers
yaourt nature sucré bio	fruit de saison	ananas sirop	île flottante	fruit de saison
lundi 24 février 2025	**mardi 25 février 2025**	**mercredi 26 février 2025**	**jeudi 27 février 2025**	**vendredi 28 février 2025**
salade au bleu et noix	potage aux légumes	salade au bleu et noix	endives au fromage	betteraves rouges cuites
quiche aux légumes	poisson meunière, brocolis, pommes persillées	poulet rôti, petits légumes et pommes vapeur	jambon, frites	Pennes aux légumes et béchamel, salade
salade magie des jardins	fromage	salade harmonie de Saison	salade trésor végétal	fromage
petits Suisse bio	fruit de saison	mousse chocolat	cake artisanal	fruit de saison
lundi 3 mars 2025	**mardi 4 mars 2025**	**mercredi 5 mars 2025**	**jeudi 6 mars 2025**	**vendredi 7 mars 2025**
céleri rémoulade	frisée aux croûtons	salade Strasbourgeoise	poireaux sce mousseline	carottes à l'orange
crépinette, compote, purée au gruyère	pané fromager, haricots verts sauce tomate	rôti de dindonneau, côtes de blettes, pommes vapeur	steak haché, petits pois, pommes boulangère	saumonette sce moutarde, brunoise de légumes, riz
fromage	salade rêverie du potager	salade mélodie des Jardins	fromage	salade éveil des primevères
fruit de saison	flan vanille	cocktail de fruits au sirop	fruit de saison	yaourt fermier

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

Emmanuelle Courturier
diététicienne-nuttiionniste
0662351354

Menus validés