



VILLE DE QUIÉVRECHAIN

MENUS DU 1^{ER} AU 25 SEPTEMBRE 2020



PRODUIT ISSU DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUIT REGIONAL

	MARDI 1 ^{ER} SEPTEMBRE	JEUDI 3 SEPTEMBRE	VENDREDI 4 SEPTEMBRE
	Macédoine de légumes	MENU VÉGÉTARIEN Salade de tomates à l'huile d'olive	Jus de pommes local de la rentrée Feuilleté napolitain
	Rôti de porc aigre doux <i>Subst : Balottine de poisson</i> Riz aux petits légumes	Lentilles et brunoise à la provençale (sauce italienne lentilles, brunoise provençale) Riz pilaf	Dos de colin façon tajine (abricots et raisins secs) Semoule
	Compote de pommes	Flan au chocolat	Fruit de saison

	LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves vinaigrette	Concombres sauce bulgare	Salade de tomates mozzarella
	Cassoulet, saucisses de Strasbourg + saucisson <i>Subst : quenelle nature</i> Lingot du Nord à la tomate Pommes de terre vapeur	Boulettes sarrasin lentilles, légumes, emmental Sauce niçoise Macaronis	Boeuf façon bourguignon <i>Subst : Omelette-sauce</i> Pommes de terre rissolées	Waterzoï de poisson aux petits légumes Riz pilaf
	Edam	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte au sucre

	LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
	Duo de crudités	Concombres vinaigrette	Perles de pâtes sauce napolitaine	MENU VÉGÉTARIEN Laitue vinaigrette
	Bolognaise de boeuf à l'italienne <i>Subst : bolognaise de soja</i> Macaronis Emmental râpé	Mignon de poulet sauce dijonnaise <i>Subst : quenelle nature</i> Haricots verts Pommes de terre persillées	Filet de poisson meunière Duo de carottes et pommes de terre à la vache qui rit	Pizza tomates mozzarella-emmental
	Fruit de saison	Maasdam	Liégeois vanille	Compote de pommes

	LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
	Taboulé à la menthe	Céleri rémoulade	Melon	MENU VÉGÉTARIEN Salade de tomates vinaigrette au basilic
	Jambon blanc label rouge <i>Subst : nugget's de blé</i> Petits pois-carottes	Marmite de poulet milanaise <i>Subst : timbale de thon milanaise</i> Riz pilaf	Calamars frits à la romaine Sauce tartare Purée de pommes de terre	Gratin de gnocckis au cheddar (gnocchi, sauce blanche, champignons grelots, carottes, cheddar)
	Fruit de saison	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Camembert	Tarte fine à l'abricot

Note : Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

