



VILLE DE QUIÉVRECHAIN

MENUS DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2020



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUIT REGIONAL



REPAS VÉGÉTARIEN

ENTRÉE AVEC VIANDE

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette	Velouté d'endives	Salade iceberg vinaigrette aux fines herbes
Boul boeuf à la tomate Subst : boulettes de soja provençales Semoule	Rôti de porc curry et carottes Subst : marmite de thon au curry, carottes Riz pilaf	Raviolis de boeuf Subst : ravioles ricotta épinards Emmental râpé	Omelette Epinards au fromage fondu Pommes de terre vapeur
Crème dessert vanille	Carré de ligueil	Fruit de saison	Brownies

LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Terrine de campagne	Velouté de potiron	Endives vinaigrette Ferme du mélandois	Crêpe au fromage
Paupiette de veau au jus Subst : marmite de poisson Riz à la brunoise de légumes	Haut de cuisse de poulet rôti mat : nugget's de poulet Subst : nugget's de blé Pommes de terre boulangère	Filet de poisson pané sauce tomate Coquillettes	Galette de soja provençale ketchup Purée de carottes et pommes de terre
Compote de pommes	Yaourt aromatisé	Edam	Flan au chocolat

LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE <i>Repas terroir</i>	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Potage cultivateur	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de poireaux	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, brunoise provençale) Riz pilaf	Carbonara de porc Subst : carbonara de soja Torsades Emmental râpé	Sauté de boeuf façon carbonnade Subst : omelette Frites (hauts de France)	Filet de colin à l'ancienne Gratin d'automne (carottes, navets, pommes de terre)
Vache qui rit	Banane	Liégeois chocolat (vieil Moutier)	Gâteau à la vanille

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Potage Crécy	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade iceberg vinaigrette au basilic
Chipolatas Subst : nugget's de blé Potatoes-ketchup	Emincé de dinde sauce barbecue Subst : fricassée de colin Coudes rayés	Filet de poisson meunière Jardinière de légumes	Pizza tomates, champignons mozzarella, emmental
Camembert	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré	Fruit de saison

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.