



VILLE DE QUIÉVRECHAIN

MENUS DU 1^{ER} AU 19 FÉVRIER 2021



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUIT REGIONAL



REPAS VÉGÉTARIEN

ENTRÉE AVEC VIANDE

LUNDI 1 ^{ER} FÉVRIER	MARDI 2 FÉVRIER	JEUDI 4 FÉVRIER	VENDREDI 5 FÉVRIER
Soupe à l'indienne	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage potiron
Rôti de porc sauce barbecue <i>Subst : Marmite de poisson sauce barbecue</i> Duo de carottes et pommes de terre	Bouchées de blé et légumes sauce italienne Mini penne Emmental râpé	Mignon de poulet sauce normande <i>Subst : Quenelle nature sauce normande</i> Riz aux petits légumes	Filet de poisson meunière Gratin dauphinois
Yaourt nature sucré	Crêpe au sucre	Camembert	Fruit de saison

LUNDI 8 FÉVRIER	MARDI 9 FÉVRIER	JEUDI 11 FÉVRIER	VENDREDI 12 FÉVRIER
	Velouté de poireaux	Salade vinaigrette à l'huile d'olive	Flamiche aux oignons
Saucisses de Strasbourg <i>Subst : Filet de poisson</i> Haricots Lingot du Nord Pommes de terre vapeur	Omelette sauce ketchup Pommes de terre noisettes	Lasagne de boeuf <i>Subst : Lasagne méridionale</i>	Blanquette de veau <i>Subst : Poisson façon blanquette</i> Riz pilaf
Maasdam Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

LUNDI 15 FÉVRIER	MARDI 16 FÉVRIER	JEUDI 18 FÉVRIER	VENDREDI 19 FÉVRIER
Mortadelle	Soupe de tomates vermicelles	Betteraves vinaigrette	Potage des hortillons
Haché de veau dijonnaise <i>Subst : Quenelles nature sauce dijonnaise</i> Purée de carottes et pommes de terre	Cordon bleu <i>Subst : Nugget's de blé</i> Poireaux et pommes de terre à la béchamel	Lentilles aux petits légumes sauce italienne Spaghettis Emmental râpé	Filet de colin sauce pain d'épices Céréales gourmandes
Salade de fruits au sirop	Petit moulé	Flan chocolat	Tarte au sucre



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.