



Entrées

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
	Radis beurre	duo de carottes BIO, vinaigrette à l'orange	salade de tomates au basilic	terrines de poisson	celeri au fromage blanc

Plats et garnitures

burger de veau sauce échalottes	bolognaise végétarienne BIO	fricassée de volaille forestière	jambon local roti sauce au Madere	nage de poisson au petits légumes
***	***	***	***	***
Gratin de PDT LOCAL	pâtes BIO locale	purée de pomme de terre locale	semoule	riz Pilaf
Salade verte	0	Haricots verts persillés		Tomate provençale

Desserts

Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Panna cotta aux fruits rouges (lait LOCAL)	salade de fruits	Flan Pâtisier au lait de la Ferme Billon
----------------	---------------------	--	------------------	--

Fournisseurs locaux			
	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Cappinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
	Pomme de terre	Savary	Angres

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du lundi 29 avril 2024 au vendredi 3 mai 2024



	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<b>Entrées</b>	Oeuf mayonnaise	Tartare de concombre BIO et feta		Rosette et condiment	Betteraves BIO vinaigre de framboise
<b>Plats et garnitures</b>	Nuggets de blé *** Pâtes LOCALES et sauce tomate Fromage râpé	Sauté de bœuf bourguignon LOCAL *** Petit pois et carottes jeunes		Brandade de poisson *** Salade mêlée	Paëlla au poulet LOCAL *** Riz BIO
<b>Desserts</b>	Yaourt fermier LOCAL	Donuts		Compote pomme BIO	Fruit de saison BIO

Fournisseurs locaux			
Viande de porc	Mir Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du **lundi 6 mai 2024** au **vendredi 10 mai 2024**



**Entrées**

	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
	Fromage	Salade de tomates et dés d'emmental			

**Plats et garnitures**

Saucisse de Toulouse LOCALE	Quenelles natures gratinées			
***	***			
Semoule BIO au beurre	Boulgour BIO			
Courgettes et aubergines sautées	Carottes BIO au cumin			

**Desserts**

Fruit de saison LOCAL	Yaourt fermier LOCAL			
-----------------------	----------------------	--	--	--



Fournisseurs locaux		
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement

semaine du **lundi 13 mai 2024** au **vendredi 17 mai 2024**



	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
<b>Entrées</b>	Pizza au fromage	Fromage	Macédoine et œuf dur	Salade piémontaise	Salade coleslaw BIO
<b>Plats et garnitures</b>	Saucisse de volaille LOCALE *** Pdt LOCALES country Jeunes carottes	Bolognaise végétarienne BIO *** Pâtes LOCALES Salade mêlée	Rosbeef de bœuf LOCAL sauce tartare *** Pommes noisette Salade verte BIO	Beignet de poisson sauce tomate *** Purée de carottes BIO et pdt LOCALE 0	Jambon chaud madère LOCAL *** Riz BIO à la Ratatouille
<b>Desserts</b>	Compote pomme BIO speculoos	Fruit de saison BIO	Crème dessert Nutella MAISON	Petits suisse aromatisés	Beignet abricot

Fournisseurs locaux	Produit	Origine
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement





Entrées

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
		Ecole Saint Vaast fermée			
		Salade de riz BIO	Pastèque	Fromage	Salade de tomates basilic

Plats et garnitures

		Escalope de poulet LOCAL à la crème	Sauté de porc LOCAL à la flamande	Omelette et coulis de tomate	Filet de poisson meunière
		***	***	***	***
		Pdt rôties LOCALES	Frites LOCALES	Semoule BIO	Riz jaune BIO
		Haricots vert ail et persil	Salade verte BIO	Pôlée de légumes	Carottes BIO poêlées au beurre

Desserts

		Yaourt fermier LOCAL	Fromage blanc straciatella	Cake au yaourt et zestes de citron	Compote pomme BIO
--	--	----------------------	----------------------------	------------------------------------	-------------------

Fournisseurs locaux		
Viande de porc	M <sup>r</sup> Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



**Semaine anti gaspillage**



**Entrées**

	lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
Entrées	Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Cake emmental et olives	Roulade au jambon	Friand au fromage

**Plats et garnitures**

Plats et garnitures	Sauce carbonara *** Pâtes BIO LOCALES Emmental râpé	Sauté de porc LOCAL à la flamande *** Purée de pomme de terre Salade verte BIO	Saucisse de volaille LOCALE *** Pomme fondante Carottes LOCALES	Filet de poisson *** Riz BIO pilaf Epinards à la béchamel	Couscous de légumes et pois chiche *** Semoule Légumes poule au pot
---------------------	--	---	--	--	--

**Desserts**

Desserts	Fruit de saison LOCAL	Yaourt fermier LOCAL	Salade de fruits	Compote pomme fraise	Fruit de saison BIO
----------	-----------------------	----------------------	------------------	----------------------	---------------------

Fournisseurs locaux	Produit français	Produit bio	Produit local	Préparé par nos soins
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem		
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque		
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte		
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies		
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier		
Pâtes	Patati	Hondschoote		
Pomme de terre	Savary	Angres		

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du **lundi 3 juin 2024** au **vendredi 7 juin 2024**



**Entrées**

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
	Melon	Salade de tomates et echalotes	Betteraves BIO aux pommes	Radis beurre	Salade de haricots verts BIO et oeufs durs

**Plats et garnitures**

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
	Bolognaise de thon *** Pâtes BIO LOCALES Fromage râpé	Quenelles nature sauce fromagère *** Duo de carottes BIO et Pdt LOCALES beurre persillé	Chipolatas LOCALES grillées *** Frites LOCALES Salade verte BIO	Boeuf stroganoff LOCAL 0 Boulgour BIO Gratin de courgettes BIO	Nuggets de poulet et ketchup *** Petits pois et carottes 0

**Desserts**

	lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO	Eclair vanille	Crème dessert chicorée LOCALE	Muffin au pépites de chocolat



Fournisseurs locaux			
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement