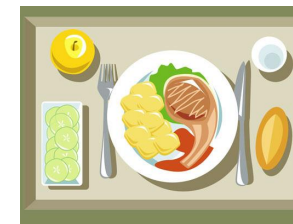




Légende :

Produits Bio 
Produits Pêche durable 

Produit Local 



lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	Melon		Sauté de porc aux pruneaux Riz Chou fleur gratiné Fromage Fruit de saison	Jus de pommes fermier Normandin de veau sauce poivre Frites Carottes Glace
	Raviolis au boeuf gratinés			
	Compote de pommes			

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Céleri aux pommes Cordon bleu bolognaise Riz sauce Provençale Fromage	Salade de pâtes au thon Saucisse du boucher Lentilles carottes Crème dessert vanille		Betteraves rouges et fromage Pizza au fromage Salade verte  Yaourt fermier	Repas Intergénérationnel Boeuf carottes Frites maison Fromage fermier Salade de fruits

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Aiguillettes de poulet façon tajine Semoule HVE Fromage Éclair chocolat	Saucisson à l'ail Crêpinette sauce Maroilles Pommes de terre sautées Petits pois Fruit de saison		 Lasagnes végétales Salade verte Fromage Fruit de saison	Macédoine rémoulade Jambon blanc du boucher Purée maison Haricots verts Ketchup Yaourt à boire

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Oeuf dur mayonnaise Sauté de veau marengo Pâtes Brocolis gratinés Liégeois chocolat	Omelette Pommes de terre noisettes Haricots beurre persillés Fromage Fruit de saison		Velouté crécy Poulet façon Basquaise Riz Petits suisses aux fruits	Pâté du boucher Penne à la bolognaise Fromage râpé Compote de fruits

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Melon Pâtes carbonara Fromage râpé Pâtisserie de la cheffe	Concombres vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Pommes de terre rissolées Courgettes à l'ail Yaourt aromatisé		Mijoté d'agneau au romarin Semoule HVE Légumes couscous Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché au boeuf Pommes de terre vapeur Flageolets verts Fromage blanc aux fruits

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Sauté de porc à l'ancienne Coeur de blé Chou fleur gratiné Palet de Killem Fruit de saison	Saucisson à l'ail Poisson meunière MSC sauce tartare Pomme de terre vapeur Épinards à la crème Tarte à l'abricot		Potage aux légumes Lasagnes végétariennes  Velouté aux fruits	Jus pomme poire Tartiflette maison Salade Yaourt à boire

Nos fournisseurs

Locaux :

Yaourt fermier, Fromage de Bergues : Ferme Ronckier de Killem

La boulangerie "l'atelier de Winnezele

Jus de pommes fermier : Les vergers Deroo de bailleul

Pommes de terre : Mr Thierry DECROcq de Winnezele

Pour les fruits et légumes : Mr Devriendt de Zegerscappel

La boucherie - Charcuterie Timmerman de Zegerscappel

Les pâtes : Saveurs du Moulin de Cauchy à la Tour

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade coleslaw Crêpinette sauce tomate Riz Courgettes gratinées Crème dessert chocolat	Potiron d'Halloween (potiron) Doigts de sorcières (Frites) Burger sanguinolent (cheeseburger) Dessert de dracula (fromage blanc aux fruits)		Couscous aux légumes Agneau / Merguez Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Penne à la carbonara Fromage râpé Beignet aux pommes

Prochaine réunion menus : le vendredi 2 octobre à 15h00