

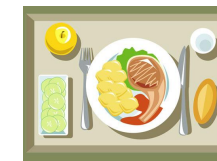


Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Lasagnes maison à la bolognaise Salade Fromage Crème dessert caramel	Velouté de potiron Beignet de poisson sauce citron Riz Brocolis gratinés Yaourt à boire		Carottes râpées Rôti de porc Pommes sautées Petits pois Île flottante au coulis de caramel	Repas intergénérationnel Veau Marengo Coeurs de blé Carottes Fromage Fruit de saison

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Saucisson à l'ail Cordon bleu de dinde sauce Provençale Semoule Ratatouille Gaufre Bourdon chocolat	Céleri rémoulade Omelette Frites maison Yaourt de la ferme		Boulettes au boeuf à la tomate Pâtes locales Fromage râpé Petit suisse aux fruits	Oeuf mayonnaise Colin à la Bordelaise Pommes de terre vapeur Épinards à la crème Fruit de saison

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Chipolatas Pommes de terre rissolées Petits pois Fromage de la ferme ronckier Fruit de saison	Potage maison Normandin de veau sauce poivre Pâtes locales Carottes Vichy Mousse chocolat au lait		Poisson meunière Riz Ratatouille Fromage Gâteau de la cheffe	Potage de légumes Jambon blanc Purée maison Haricots verts Ketchup Flan à la vanille

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 DECROQC de Winnezele

Les pâtes : Saveurs du Moulin de Cauchy à la Tour

La boucherie - Charcuterie Timmerman de Zegerscappel



lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Pané fromager Pâtes à la tomate Chou fleur gratiné Fromage Liégeois chocolat	Animation Amérique <i>Avec animatrice</i> Poulet croustillant Potatoes sauce barbecue Jus de pommes fermier Donuts sucré	 gon APPETIT...	Boulettes au veau à la Provençale Semoule / Piperade Fromage Fromage blanc à la confiture	Pâté de campagne Boeuf carottes Purée de pommes de terre et butternut Fruit de saison

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Carottes râpées Crêpinette sauce tomate Riz Poireaux à la crème Crème dessert vanille	Repas intergénérationnel Poulet sauce moutarde Pommes de terre vapeur Petits pois carottes Fromage Île flottante		Couscous au légumes Agneau / Merguez Fromage Fruit de saison	Potage maison Penne à la carbonara Fromage râpé Beignet aux pommes

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Céleri rémoulade Cordon bleu végétarien sauce tomate Pâtes locales Velouté aux fruits	Crème de courges Mijoté de porc aux pruneaux et carottes Semoule Gratin de chou fleur Yaourt à boire		Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison	 Repas de Noël

Repas montagnard

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Lasagnes au boeuf maison Salade Fromage Yaourt aux fruits	Jus de pommes fermier Carbonade flamande Frites Salade Eclair chocolat		Soupe au chou Poisson pané Coeurs de blé / Ratatouille Fromage Biscuit	Saucisson à l'ail Tartiflette maison Salade Gâteau de Savoie aux myrtilles

Prochaine réunion menus : le 04 décembre 2026 à 15h00