

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2017 Ville de MAUBEUGE Repas normal

api



Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Elu par les enfants

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE FRUIT DE SAISON	ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS JEUNES CAROTTES FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE AU FROMAGE CARBONADE FLAMANDE FRITES COMPOTE DE POMMES	PASTEQUE PAVE DE POISSON MARINE AU THYM GRATIN DE PDT ET CHOU FLEUR YAOURT AUX FRUITS

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
JUS DE FRUITS FILET DE POULET SAUCE CHIVRY PATES FROMAGE BLANC SUCRE	CREPE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINEES RAISIN	TOMATES FRAICHEUR BŒUF AUX CAROTTES GRATIN DAUPHINOIS FLAN VANILLE	BRANDE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE GATEAU A LA NOIX DE COCO

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
CONCOMBRES CREOLES JAMBON BLANC GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PIPERADE POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE NORMANDE	BETTERAVES AUX POMMES ROTI DE BŒUF (Mat : BOULETTE DE BŒUF) SAUCE BONNE FEMME PDT NICOISE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW CŒUR DE MERLU SAUCE LOMBARDE RIZ PILAF EPINARDS CREME DESSERT VANILLE

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
ŒUFS DURS SAUCE PAPRIKA SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMMES PAILLASSON SALSIFIS A LA CREME FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE PDT LYONNAISES BROCOLIS A LA CREME FROMAGE FLAN VANILLE	SALADE VERTE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE POIREAUX OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE BLANC SUCRE

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
POMELO SUCRE (Mat : JUS D'ORANGES) SAUTE DE BŒUF A LA PRINTANIERE PATES COMPOTE POMME BANANE	CELERI MIMOLETTE ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME POMMES CAMPAGNARDES COURGETTES A L'AIL CREME DESSERT VANILLE	TAJINE D'AGNEAU SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE FILET DE POISSON MARINE AU THYM POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX FLAN NAPPE CAMEL

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
VELOUTE FORESTIER SAUTE DE PORC A L'INDIENNE POMMES DE TERRE BROCOLIS A LA CREME YAOURT AROMATISE	CRUSTY DE POULET KETCHUP PDT AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE FROMAGE ILE FLOTTANTE	SALADE DE CONCOMBRES PAVE DE POISSON GRATINE AU FROMAGE CŒUR DE BLE A LA TOMATE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHE SAUCE POIVRE PENNE TARTE AU FLAN

SEMAINE DES RENCONTRES DU GOÛT : LES EPICES			
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE ROMEO GOULASH HONGROISE GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE AU CURRY COMPOTE DE POMMES	SALADE DE CHOU BLANC AU FRUITS SECS ET VINAIGRETTE AU MIEL ET CURCUMA CHIPOLATAS AUX DEUX POMMES FROMAGE BLANC SUCRE DOSE	FILET DE POULET TANDOORI PATES FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIRON AU CUMIN ET SON CROUTON A L'AIL CŒUR DE MERLU SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF ET SES PETITS LEGUMES CREME DESSERT CHOCOLAT



Menus du 04 septembre au 20 octobre 2017 Ville de MAUBEUGE Repas sans viande

api

Ville de
Maubeuge



Légende :



BIO



Sans viande



Elu par les enfants

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE SAUCE PROVENCALE FRUIT DE SAISON	GALETTE DE SOJA AU CURRY PETITS POIS JEUNES CAROTTES FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE AU FROMAGE OMELETTE AU FROMAGE FRITES COMPOTE DE POMMES	PASTEQUE PAVE DE POISSON MARINE AU THYM GRATIN DE PDT ET CHOU FLEUR YAOURT AUX FRUITS	POMELO SUCRE (Mat : JUS D'ORANGES) PANE MOELLEUX SAUCE PRINTANIERE PATES COMPOTE POMME BANANE	CELERI MIMOLETTE CREPE AUX CHAMPIGNONS SAUCE SUPREME POMMES CAMPAGNARDES COURGETTES A L'AIL CREME DESSERT VANILLE	TAJINE DE POISSON SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE FILET DE POISSON MARINE AU THYM POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX FLAN NAPPE CAMEL
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
JUS DE FRUITS QUENELLE DE POISSON SAUCE AUREOLE PATES FROMAGE BLANC SUCRE	CREPE AU FROMAGE PANE MOELLEUX SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINEES RAISIN	TOMATES FRAICHEUR OMELETTE AU FROMAGE GRATIN DAUPHINOIS FLAN VANILLE	BRANDE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE GATEAU A LA NOIX DE COCO	VELOUTE FORESTIER ŒUFS DURS SAUCE MORNAVY POMMES DE TERRE BROCOLIS A LA CREME YAOURT AROMATISE	NUGGETS DE POISSON KETCHUP PDT AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE FROMAGE ILE FLOTTANTE	SALADE DE CONCOMBRES PAVE DE POISSON GRATINE AU FROMAGE CŒUR DE BLE A LA TOMATE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES STEAK DU FROMAGER SAUCE POIVRE PENNE TARTE AU FLAN
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	SEMAINE DES RENCONTRES DU GOÛT : LES EPICES			
CONCOMBRES CREOLES MEDAILLON DE SURIMI GRATIN DE PATES A L'ITALIENNE YAOURT BRASSE AUX FRUITS	GALETTE DE QUINOA SAUCE PIPERADE POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE NORMANDE	BETTERAVES AUX POMMES BOULETTE DE SOJA SAUCE BONNE FEMME PDT NICOISE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW CŒUR DE MERLU SAUCE LOMBARDE RIZ PILAF EPINARDS CREME DESSERT VANILLE	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
				SALADE ROMEO PAVE DE POISSON GRATIN DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE AU CURRY COMPOTE DE POMMES	SALADE DE CHOU BLANC AU FRUITS SECS ET VINAIGRETTE AU MIEL ET CURCUMA GALETTE DE SOJA PDT ET COMPOTE FROMAGE BLANC SUCRE DOSE	OMELETTE SAUCE TANDOORI PATES FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIRON AU CUMIN ET SON CROUTON A L'AIL CŒUR DE MERLU SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF ET SES PETITS LEGUMES CREME DESSERT CHOCOLAT
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre				
ŒUFS DURS SAUCE PAPRIKA STEAK DU FROMAGER SAUCE CHARCUTIERE POMMES PAILLASSON SALSIFIS A LA CREME FRUIT DE SAISON	FILET DE POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE PDT LYONNAISES BROCOLIS A LA CREME FROMAGE FLAN VANILLE	SALADE VERTE LASAGNES AU THON SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE POIREAUX OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE FROMAGE BLANC SUCRE				