


















LA MADELEINE ECOLE STE GENEVIEVE T 17 - Du 28/11/2022 au 02/12/2022

1 primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Soupe chorba aux pois chiches Bio  Betteraves Bio  - Vinaigrette	Aiguillettes de poulet - Sauce façon blanquette /Fricassée de poisson  - Sauce façon blanquette	Riz Bio créole 		Banane Bio 
mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Endives de la ferme du Mélançois (59)  - Vinaigrette	Bouchées mozzarella tomate basilic	Pommes de terre noisette - phx - Sauce ketchup		Yaourt aromatisé Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 
mercredi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Céleri rave râpé  - Vinaigrette	Rôti de porc  - Sauce aux herbes /Quenelle nature - Sauce aux herbes	Haricots lingots du Nord Label Rouge 		Fruit de saison Fruit de saison 
jeudi		Merguez grillée - Façon couscous - Légumes couscous - Semoule Bio  /Carottes et pois chiche à l'orientale		Fromage fondu	Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)  Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) 
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge  Surimi - Sauce mayonnaise	Fricassée de poisson  - Sauce citron	Petits pois, carottes et pommes de terre		Pudding aux pépites de chocolat

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.