

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 06/09/2021 au 10/09/2021

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 13/09/2021 au 17/09/2021

Menu tradition		Menu tradition	
Lundi	<p>Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de légumes et pois chiche Bio 🇫🇷</p> <p>Torsades Bio 🇫🇷</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Melon</p>	Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce paprika</p> <p>/Filet de colin lieu 🇫🇷 - Sauce Paprika</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit Bio 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) 🇫🇷</p> <p>Aiguillette de poulet - Sauce ciboulette</p> <p>/Omelette nature - Sauce ciboulette</p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p>	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>/Nuggets végétarien</p> <p>Piperade - Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Melon</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché de boeuf - Façon marengo</p> <p>/Boulettes de soja - Façon marengo</p> <p>Haricots verts aux oignons - Pommes de terre vapeur</p> <p>Raisin blanc</p>	Mercredi	<p>Brocolis - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>/Quenelle nature</p> <p>Pommes de terre Country des Hauts de France 🇫🇷</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre</p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette - , féta</p> <p>Sauté de porc BBC 🇫🇷 - Sauce aux olives</p> <p>/Filet de colin d'Alaska 🇫🇷 - Sauce olives</p> <p>Riz de camargue IGP pilaf 🇫🇷 - Brunoise de légumes</p> <p>Compote pomme</p>	Jeudi	<p>Lentilles Bio 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis de pommes de terre et duo de cougettes</p> <p>Banane Bio 🇫🇷</p>
Vendredi	<p>Tomate à croquer</p> <p>Fricassée de colin pêche durable 🇫🇷 - Sauce crustacés</p> <p>Frites des Hauts de France 🇫🇷</p> <p>Cacao cake 🇫🇷</p>	Vendredi	<p>Pizza napolitaine 🇫🇷</p> <p>Filet de colin lieu 🇫🇷 - Sauce citron</p> <p>Epinards béchamel - Pommes de terre vapeur</p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🇫🇷</p>

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 20/09/2021 au 24/09/2021

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 27/09/2021 au 01/10/2021






Menu tradition

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
Fricassée de poulet - Sauce barbecue
/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue
Pommes de terres rissolées des Hauts de France 
Yaourt aromatisé



Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette persillée
Chipolatas de porc Saveurs en 'Or des Hauts-de-France   - Sauce moutarde
/Fricassée de colin pêche durable  - Sauce moutarde
Purée de **carottes** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 
Salade de fruits au sirop




Mardi

Concombre - Sauce bulgare
Filet de merlu blanc  - Sauce façon yassa
Riz sénégalais aux légumes 
Fruit de saison




Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette 
Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62) 


Mercredi

Mélange de **carottes, céleri** et courgette  - Vinaigrette
Rôti de porc - Sauce au thym
/Filet de colin lieu  - Sauce au thym
Gratin de chou-fleur et pommes de terre
Flan chocolat de Vieil Moutier (62) 



Mercredi

Duo de carotte et chou râpé  - Sauce mayonnaise
Sauté de boeuf  - Sauce niçoise
/Croq veggie fromage
Céréales gourmandes **BIO**  - Duo de courgettes
Saint Paulin




Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette balsamique
Lasagnes moelleuses du chef 
/Lasagnes de légumes
Raisin blanc

Jeudi

Poisson et **riz Bio** façon paëlla 
Cantal AOP 
Compote pomme

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Carottes et pois chiche Bio à l'orientale 
Semoule Bio 
Gâteau à la vanille du chef 

Vendredi

Feuilleté provençal
Sauté de poulet des Hauts de France  - Sauce champignons
/Falafels - Sauce champignons
Penne des Hauts de France 
Orange Bio 