

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 08/11/2021 au 12/11/2021

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 15/11/2021 au 19/11/2021

Menu tradition

Menu tradition

| | | | |
|----------|---|----------|--|
| Lundi | <p>Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59) 🍷🍴</p> <p>Fricassée de poulet - Sauce champignons</p> <p>/Filet de colin lieu 🍷 - Sauce champignons</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</p> <p>Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🍷</p> | Lundi | <p>Betteraves Bio 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Mijoté de porc des Hauts-de-France 🍷 - Sauce Blackwell</p> <p>/Quenelle nature - Sauce Blackwell</p> <p>Haricots verts persillés - Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt sucré</p> |
| Mardi | <p>Salade verte - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate</p> <p>Tortis Bio 🍷 - Emmental Bio râpé 🍷</p> <p>Banane Bio 🍷</p> | Mardi | <p>Potage façon cultivateur</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio 🍷</p> <p>Farfalles mini - Emmental Bio râpé 🍷</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Mercredi | <p>Surimi - Sauce mayonnaise</p> <p>Rôti de boeuf - Sauce brune</p> <p>/Omelette nature - Sauce brune</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Carré Ligueuil</p> | Mercredi | <p>Céleri rave régional râpé (59-62) 🍷 - Sauce façon remoulade</p> <p>Aiguillette de poulet - Façon Stroganoff</p> <p>/Filet de colin lieu 🍷 - Sauce aurore</p> <p>Pommes de terres rissolées des Hauts de France 🍷</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍷</p> |
| Jeudi | | Jeudi | <p>Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍴</p> <p>Hachis Parmentier de boeuf 🍷</p> <p>/Parmentier de poisson</p> <p>Massdam Bio 🍷</p> |
| Vendredi | <p>Goyère au comté et emmental de notre atelier 🍴</p> <p>Filet de colin lieu 🍷 - Sauce citron</p> <p>Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre 🍷</p> <p>Orange Bio 🍷</p> | Vendredi | <p>Endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette au miel</p> <p>Poisson pané 100 % filet</p> <p>Ratatouille - Semoule Bio 🍷</p> <p>Clafoutis pommes poires du chef 🍴</p> |

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 22/11/2021 au 26/11/2021

LA NEUVILLE SALLE LA CLAIRIERE - Du 29/11/2021 au 03/12/2021

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Taboulé (**semoule Bio**)
Sauté de boeuf - Sauce façon bourguignon
/Filet de colin lieu
Purée **de potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) et pommes de terre
Fromage blanc nature - , sucre

Lundi

Potage à l'indienne
Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce façon blanquette
/Filet de colin lieu - Sauce façon blanquette
Riz Bio Pilaf
Tomme noire IGP

Mardi

Potage de légumes
Carbonara de porc
/Galette végétarienne - Sauce au jus
Tortis Bio
Compote pomme

Mardi

Céleri râpé - Sauce mayonnaise
omelette nature
Frites des Hauts de France - Sauce ketchup
Kiwi Bio

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Poisson pané 100 % filet - Sauce tartare
Brocolis - Pommes de terre
Ile flottante - Crème anglaise

Mercredi

Chou fleur - Sauce tartare
Rôti de porc - Sauce échalotes
/Quenelle nature - Sauce aux herbes
Purée de pomme de terre et **panais** de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)
Yaourt aux fruits

Jeudi

Carottes bio rapées locales - Vinaigrette
Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette
Banane Bio

Jeudi

Soupe à **l'oignon**
Bolognaise de boeuf
/Bolognaise de lentilles
Spaghetti - **Emmental Bio** râpé
Crème dessert vanille de Vieil Moutier (62)

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette - , surimi - , ananas
Fricassée de poulet - Sauce shoyu
/Filet de colin lieu - Sauce citron
Riz Bio Pilaf jaune
Hawai cake du chef à la noix de coco

Vendredi

Flamiche aux poireaux et Roquefort
Poisson pané 100 % filet
Epinards à la crème - Pommes de terre
Banane Bio