

MENU SCOLAIRE - VILLE DE GOUDEKERQUE

Légende:
 Produit local : LOCAL
 Produit SAUVEURS EN'OR
 Produit issu de l'agriculture BIOLOGIQUE

LUNDI 8 JANVIER	MARTELI 9 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDEDI 12 JANVIER	LUNDI 5 FÉVRIER	MARTELI 6 FÉVRIER	JEUDI 8 FÉVRIER	VENDEDI 9 FÉVRIER
Carottes râpées BURGER DE VEAU SAUCE ORIENTALE PÂTES Camembert Mandarines	Pizza au fromage ROTI DE DINDE SAUCE CAMPAGNAUDE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE Gouda	Potage à la courgette FILET DE LA MAREE A LA FONDUE D'ENIVES CREMEE RIZ Mimolète Pomme	Concombres sauce blanche BEUF BOURGIGNON CAROTTES ET PUREE Chanteneige Galette des rois	REPAS BIO Bêtaïeraves rouges STEAK HACHE DE BEUF PATATOUILLE ET SEMOULE Coulommiers Banane	Potage à la tomate MILOTE DE PORC POMMES DE TERRE LYONNAISES Emmental Yaourt aromatisé fraise	Celeri remoulade POULET CHASSEUR CAROTTES ET RIZ Vache Peon Orange	Crêpe farcie au fromage NUGGETS DE POISSON SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE EN GRATIN Mimolète Quatre quart

LUNDI 15 JANVIER	MARTELI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDEDI 19 JANVIER	LUNDI 12 FÉVRIER	MARTELI 13 FÉVRIER	JEUDI 15 FÉVRIER	VENDEDI 16 FÉVRIER
Crème d'endives ROTI DE PORC AU JUS GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE Petit Colentin Jus de dessert saveur vanille	Celeri sauce remoulade LASAGNE BOLOGNAISE SALADE Brie Kiwi	Paie de campagne & cornichon ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE MOUTARDE PETITS POIS ET CAROTTES Edam Orange	Salade bar (Saucisson à l'ail, carottes râpées, bêtaïeraves) FILET DE LA MAREE SAUCE CITRON EPINARDS ET BLE Vache qui rit Tarte aux pommes	Potage crécy JAMBON BRAISE PÂTES Fromage frais Yaourt aux fruits mixés	Tarte au fromage ROTI DE BEUF SAUCE BRUNE POMMES NOISETTES ET SALADE Camembert Ananas	Macedoine de légumes GRATIN DE POISSON BECHAMEL POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEURS Edam Crème dessert vanille	Salade bar (Roulette, Haricots verts, concombres) ESCALOPE DE DINDE A LA CREME BLE CUIT AUX PETITS LEGUMES Fraisou Compote de pommes

LUNDI 22 JANVIER	MARTELI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDEDI 26 JANVIER	LUNDI 19 FÉVRIER	MARTELI 20 FÉVRIER	JEUDI 22 FÉVRIER	VENDEDI 23 FÉVRIER
Salade de haricots verts sauce échalote ROTI DE BEUF SAUCE POIVRE FRITES ET SALADE Petit fromage frais sucré Pommes	Chou-fleur sauce cocktail CREPINETTE AUX OIGNONS LENTILLES ET CAROTTES Saint Paulin Yaourt rhubarbe	REPAS BIO Carottes râpées persillées HACHIS PARMENTIER Yaourt nature sucré Fruit	Soupe aux légumes MEUNIERE DE COLIN SAUCE TARTARE RIZ Tomme noire Flan nappé caramel	Bêtaïeraves persillées MILOTE DE BEUF A L'ANCIENNE RAGOUT DE LEGUMES (CAROTTES, NAVETS, POIREAUX, HARICOTS BLANCS) Vache qui rit Yaourt à la fraise	Tomates et 1/2 œuf dur AGUILLETTES DE POULET SAUCE FROMAGERE PUREE Petit-Suisse aromatisé Clémentines	Potage Dubarry CHIPOLATAS SAUCE MOUTARDE FLAGOLETS ET CAROTTES Tomme blanche Flan nappé caramel	Celeri à la mimolète FILET DE POISSON SAUCE AURORE RIZ ET EPINARDS Saint Paulin Beignet chocolat

LUNDI 29 JANVIER	MARTELI 30 JANVIER	JEUDI 1 FÉVRIER	VENDEDI 2 FÉVRIER	LUNDI 26 FÉVRIER	MARTELI 27 FÉVRIER	JEUDI 1 MARS	VENDEDI 2 MARS
Salade de tomates ciboulette SAUTE DE PORC MARENGO PÂTES Cantaloup ail et fines herbes Crème dessert chocolat	Salade coleslaw COUSCOUS BOULETTES DAGNEAU ET MERGUEZ SEMIOULE ET LEGUMES COUSCOUS Buchette de chèvre Clémentines	Quiche torraine CARBONNAGE FLAMANDE PUREE ET SALADE Edam Fruits au sirop	Salade bar (Mousse de canard, Macedoine, concombre) POISSON GRATINE SAUCE BECHAMEL BLE AUX PETITS LEGUMES St Moret Crêpe au sucre	Les viandes de boeuf servies sont d'origine française Les viandes porcines servies sont d'origine française	Association des éleveurs des plaines et des vallées		