





MENUS



LUNDI

Semaine du goût des hauts de France

- Salade de lentilles
- Emincé de dinde  sauce maroilles
- Poireaux et pomme de terre 
- Fromage blanc sucré
- Poire 
- Pain paysan 



MARDI

Semaine du goût des hauts de France

- Velouté d'endives à la vache qui rit 
- poêlée de truite  aux petits légumes
- Pommes rissolées
- Mimolette
- Pain boulot

MERCREDI

Semaine du goût des hauts de France

- Carottes râpées 
- Pizza au fromage, champignons, et fonds d'artichauts.
- Salade Iceberg vinaigrette
- Yaourt sucré 
- Pain boulot



JEUDI

Semaine du goût des hauts de France

- Courgettes râpées mimosa
- Carbonade  Flamande
- Pâtes locales
- Tome de Cambrai
- Crème vanille 
- Pain aux céréales

VENREDI

Semaine du goût des hauts de France

- Velouté de potimarron
- Sauté de porc à la moutarde 
- Purée de légumes verts
- Brique blanche
- Pommes 
- Pain complet

SAVIEZ-VOUS QUE ...

A l'origine, les mineurs faisaient griller leurs restes de viandes au charbon pour se concocter un bon petit plat. C'est ainsi qu'est née la traditionnelle « carbonade flamande ».



En octobre, la saison des endives commence ! La France, 1^{er} producteur mondial, en produit 160 000 tonnes par an.

La qualité : une priorité !



Recette du chef



Produit Bleu Blanc Coeur



Issu de l'agriculture biologique



Issu de la pêche durable



Viande bovine française



Menu du conseil municipal des enfants



AOC



Produits locaux

