VILLE DE LA SENTINELLE- PRIMAIRES

	29-08 Au 04-09-2022	05-09 Au 11-09-2022	12-09 Au 18-09-2022 SEMAINE DE L'AGRICULTURE FRANCAISE	19-09 Au 25-09-2022	26-09 Au 02-10-2022	03-10 Au 09-10-2022	10-10 Au 16-10-2022 SEMAINE DU GOUT	17-10 Au 23-10-2022	24-10 Au 30-10-2022	31-10 Au 06-11-2022
lundi		Pastèque (BIO) Chou fleur vinaigrette Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Fromage râpé Pâtes Bouchée de légumes du soleil sauce crème Ile flottante Riz au lait	Coleslaw (BIO) Radis / Beurre Emincé de volaille sauce normande Pommes boulangères Petits pois à la française Nem aux légumes sauce crème Tomme blanche Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc façon straciatella	Melon Avocat vinaigrette Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO) Crème dessert praliné Crème dessert chocolat	Pâté campagne cornichon* Sardine à la tomate Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz Waterzooï de poisson Vache qui rit (BIO) Prunes Poire	Endives aux dès de mimolette Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette) Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes Compote de pomme Spécialité pomme pêche	**ITALIE** Velouté tomates Salade de poivrons Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine Parmesan râpé Tortis Croustillants aux légumes du soleil façon nems sauce tomate Gorgonzola Raisins Pomme	Céleri rémoulade (BIO) Concombre vinaigrette Rôti de Porc* sauce charcutière Carottes vichy Flageolets verts Rôti de dinde sauce charcutière Fricassé de colin sauce herbes Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Potage Poireaux Julienne de betterave cuite Filet de poulet sauce aux herbes Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce aux herbes Yaourt brassé fraise (BIO) Velouté nature + dosette de sucre	**REPAS HALLOWEEN** Chou blanc Alsacien Carottes jaunes râpées vinaigrette Parmentier végétarien (BIO) Cake maison à l'orange
mardi		Tomate vinaigrette Céleri au fromage blanc Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous Semoule (BIO) Cocktail de fruits Abricots au sirop	Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise Pâtes aux deux saumons crémés Fromage râpé Poire (BIO) Melon	Carottes cuites au curry Salade de coeurs de palmier au surimi Daube de boeuf à la provençale Semoule (BIO) Piperade Fricassé de colin sauce nantua Tomme blanche Pastèque Nectarine	Panais rémoulade Céleri rémoulade Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes (BIO) Jambon dinde Samoussa aux légumes Liégeois vanille Liégeois chocolat	Betterave vinaigrette Salade yam-yam (haricot vert, céleri râpée, concombres rondelles, vinaigrette) Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Gratin dauphinois Poêlée de courgette (BIO) Tomme des Pyrénées Kiwi Poire	**FRANCE** Pâté forestier* et cornichons Terrine de poisson sauce cocktail Boeuf bourguignon VBF Pommes vapeurs Carotte vichy Fricassée de poisson blanc sauce brestoise Camembert (BIO) Tarte aux pommes	Taboulé Salade Quimpernoise (pommes de terre-thon) Cordon bleu (volaille) Haricot vert au beurre Carré fromage fondu Buchette de chèvre Poire (BIO) Kiwi	Pâté foie cornichons* Rillettes de thon Sauté de veau sauce au cumin Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés Falafel quinoa sauce forestière Fripons Demi pomelos Ananas frais	
mercredi		Haricot vert vinaigrette Champignon à la Grecque Paupiette de veau sauce bercy Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce tomate Tomme grise Nectarine (BIO) Banane	Céleri rémoulade (BIO) Salade aux agrumes Rôti de boeuf sauce ketchup Gratin de chou-fleur et pomme de terre Palet montagnard sauce à la sauge Spécialité pomme mirabelle Spécialité pomme framboise	Concombre sauce ciboulette Chou blanc Alsacien Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Fromage râpé Pâtes (BIO) Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème Madelons pépites de chocolat Brownies	Chou-fleur à la flamande Tomates sauce basilic Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées Crumble de légumes provençale Pavé fromager sauce tomate Tomme (BIO) Cocktail de fruits Ananas au sirop	Tomate au persil (BIO) Céleri râpé rémoulade aux raisins Sauté de porc* sauce brune Pommes de terre persillées Petits pois à l'oignon Sauté de dinde sauce brune Omelette nature Fromage blanc au daim Fromage blanc au sirop d'érable	**ESPAGNE** Concombre à la crème (BIO) Courgettes crues rapées à la crème Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes Beignet à l'abricot Beignet à la framboise	Potage Légumes Macédoine mayonnaise Sauté de boeuf sauce au romarin Purée de potiron Galette panée pois légumes sauce crème Vache qui rit (BIO) Pêche au sirop Abricots au sirop	Salade d'Automne (salade, pomme, noix) Coleslaw Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes Liégeois chocolat Liégeois vanille	
jeudi	Melon Carottes râpées Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé Compote de pomme Spécialité pomme fraise	**BRADERIE DE LILLE** Concombre vinaigrette (BIO) Salade aux croûtons Fricassée de moules sauce dieppoise Frites Gaufre Liégeoise	Cocarde tricolore Coeur de frisée - tomate cerise Omelette nature sauce basquaise Riz (BIO) Courgettes ail et persil Flan saveur vanille Flan saveur caramel	Quiche au fromage Quiche Lorraine* Beignets de calamar Sauce béarnaise Haricot vert au beurre Camembert Pêche (BIO) Raisins	Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) Salade verte et maïs vinaigrette Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches Eclair au chocolat Eclair vanille	Salade mexicaine Salade sawaï (ananas, maïs, carotte, céleri, poivrons verts) Boulettes au veau jus aux 4 épices Brocolis au beurre Riz (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices Gouda Banane Demi pomelos	**LES ANTILLES** Accras de morue Pépite de poisson aux 3 céréales Rougail de saucisses* Riz (BIO) Rougail de volaille Rougail végétarien Ananas frais Jus de fruits	Salade aux croûtons Salade de mâche aux noix Tortillini au saumon Fromage râpé Banane (BIO) Pomme	Concombre à la menthe Céleri rémoulade Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Gâteau marbré cacao Barre pâtissière	
vendredi	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise Poêlée de colin doré au beurre Epinards hachés à la crème Pomme de terre campagnarde (wedges) Camembert Pêche (BIO) Ananas frais	Salade de pépinettes Taboulé Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille Nuggets végétal Samos Prunes Raisins	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise Saucisse de Strasbourg et son jus Purée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus Gouda Pomme Ananas frais	Tomate vinaigrette xeres Salade de poivrons Wings de poulet et son jus Frites Galette fromage emmental sauce napolitaine Yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt nature sucré	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes Salade de pommes de terre Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur Raisins Banane	Champignons sauce crème ciboulette Salade composée (salade, tomates, croûtons) Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aux fruits	**ANGLETERRE** Coleslaw (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette Poisson façon fish and chips Frites Sauce tartare Crème dessert saveur pistache Crème dessert vanille	Carottes râpées Chou blanc mayonnaise Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Riz (BIO) Brocolis Flan saveur caramel Flan saveur chocolat	Salade de pommes de terre Salade de haricots blancs vinaigrette Filet de merlu sauce hollandaise Beignets de chou-fleur Tomme blanche Orange (BIO) Banane	

Bio · CE2 · VBF · Végétarien · Recette du chef · Local · Contient du porc · MSC · HVE · AOP · VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc