

MENU DU 20 MARS 2017 AU 24 MARS 2017
SEMAINE DES HAUTS DE FRANCE

LUNDI 20 MARS 2017		
ENTREE	PLAT	DESSERT
Carottes râpées Céleri rémoulade Tomate Concombre Potage Salade de harengs doux et endives	Médailon de porc à la tome d'Orchies Crousti fromage Carottes à la flamande Tagliatelles	Fruits de saison Fromage Yaourts variés Pomme cuite à la flamande
MARDI 21 MARS 2017		
ENTREE	PLAT	DESSERT
Carottes râpées Céleri rémoulade Tomate Concombre Tartine à la béchamel au Maroilles	Waterzoï de saumon Waterzoï de volaille Gratin de choux fleur au Monts des Cats Riz pilaf	Fruits de saison Fromage Yaourts variés Flan à la chicorée et son spéculoos
JEUDI 23 MARS 2017		
ENTREE	PLAT	DESSERT
Carottes râpées Céleri rémoulade Tomate Concombre Potage Asperge à la flamande	Sauté de veau à la bière blanche Pavé de colin et sa crème de betterave rouge Pomme boulangère à la chicorée	Fruits de saison Fromage Yaourts variés Tarte au sucre
 VENDREDI 24 MARS 2017		
ENTREE	PLAT	DESSERT
Carottes râpées Céleri rémoulade Tomate Concombre à la crème de Maroilles Potage	Carbonnade flamande Steak végétarien Frites Salsifis au pain d'épice	Fruits de saison Fromage Yaourts variés Fromage blanc à la rhubarbe

Le Gestionnaire

L'Infirmière

Le Principal

G. TISON

L. CHRIST

M. WILMOT