

Ville de Fourmies

	03-01 Au 09-01-2022	10-01 Au 16-01-2022	17-01 Au 23-01-2022	24-01 Au 30-01-2022	31-01 Au 06-02-2022	21-02 Au 27-02-2022
lundi	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales Saint Nectaire Compote Poire (BIO)	Sauté de veau à la Provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Chaource Clémentines	Chou rouge vinaigrette Rôti de porc* label sauce au thym Brocolis au beurre Pâtes (BIO) Yaourt nature sucré	Rôti de dinde label sauce aux herbes Poêlée de légumes et Pommes de terre Petit cotentin nature Kiwi (BIO)	Potage légumes verts Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé Mandarine BIO	Céleri vinaigrette (BIO) Sauté de veau sauce au cumin Pommes boulangères Chou de bruxelles au beurre et oignons Ile flottante
mardi	Sauté de boeuf à la basquaise (BIO) Pâtes à la basquaise (BIO) Tomme (BIO) Fromage blanc nature sucré (BIO)	Coleslaw (BIO) Pavé de colin sauce à l'aneth Gratin de légumes et pommes de terre Flan saveur vanille	Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon Lentilles aux carottes (BIO) Brie (BIO) Poire (BIO)	Chou fleur sauce cocktail (BIO) Boeuf bourguignon (BIO) Haricot vert (BIO) Pâtes (BIO) Fromage blanc nature sucré (BIO)	Nouvel an Chinois Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs) Nem aux Légumes sauce au romarin Riz cantonais (BIO) Spécialité pomme litchi	Rôti de dinde label sauce forestière Lentilles aux carottes Pont l'évêque AOC Ananas (BIO)
mercredi	Céleri rémoulade (BIO) Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Orange	Salade iceberg aux croûtons Escalope de Volaille Sauce Poulette Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade (BIO) Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière de légume Compote de pomme	Sauté de porc* à la diable Petits pois Carottes (BIO) Buchette de chèvre Pomme	Pavé au veau haché sauce brune Ratatouille de légumes (BIO) Coeur de blé Mimolette Flan saveur caramel	Salade d'endives aux raisins secs Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Semoule aux petits légumes Spécialité pomme abricot
jeudi	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson sauce waterzooï Riz (BIO) Galettes aux pommes	Jambon blanc* Sauce jus de thym Mezze penne Poêlée de Légumes ail et fines herbes Saint Paulin (BIO) Fromage blanc façon straciatella	Plaisirs gratinés Potage Asperges Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette) Salade iceberg Banane (BIO)	Filet de merlu sauce hollandaise Riz aux petits légumes (BIO) Cantal Ananas au sirop	Fête de la crêpe Chou blanc vinaigrette (BIO) émincé de volaille label et son jus Gratin de butternut et pommes de terre Crêpe au sucre	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz Camembert (BIO) Kiwi
vendredi	Hachis parmentier de volaille Vache qui rit (BIO) Kiwi jaune	Curry de pois chiches et carottes (BIO) Riz (BIO) Vache qui rit (BIO) Pomme (BIO)	Carottes râpées persillées Pavé au saumon haché sauce napolitaine Frites (BIO) Eclair au chocolat	Salade aux agrumes Omelette sauce tomate (BIO) Purée de patate douce et pomme de terre écrasée Crème dessert Vanille	Sauté de boeuf sauce poivrade (BIO) Frites (BIO) Rondelé (BIO) Banane (BIO)	Chou fleur sauce cocktail (BIO) Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO) Crème dessert Chocolat (BIO)

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

porc
 Label rouge
 Recette du chef
 Viande Bovine

Française
 Viande Porcine Française