

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	  Céleri rémoulade (BIO)  Melon (BIO)	Macédoine mayonnaise Betterave vinaigrette	Demi pomelos  Tomate sauce basilic (BIO)	Oeufs durs mayonnaise   Pâté* de campagne et cornichon	Salade iceberg aux croûtons  Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	  Egréné végétal BIO + sauce tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Waterzooï de poisson  Carottes vichy (BIO) Riz	Paupiette de veau sauce bercy   Gratin de brocolis et pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce crème	  Boulettes de bœuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes tajines  Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	 Cassoulet* (viande)   Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Cassoulet (volaille)  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	Tomme noire	Coulommiers	 Saint Nectaire	Camembert
Dessert	 Purée de Pomme (BIO)  Compote Poire (BIO)	 Fruit du jour	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Fruit du jour	Tarte aux pommes
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien
 MSC	 Recette du chef	 CE2	 VBF
 VPF	 AOP	 Global G.A.P	

LÉGENDE

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise   Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon	 Chou rouge vinaigrette (BIO)   Coleslaw (BIO)	 Fenouil râpé aux pommes fruits (fenouil râpé, cubes de pomme et citron, vinaigrette, échalotes, persil)  Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Cocarde tricolore  Pastèque (BIO)	 Pizza royale* Pizza au fromage
Plat	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes  Carré fromage fondu	   Chili végétarien (BIO)  Riz (BIO)	  Emincé de porc* sauce brune   Pommes vapeurs  Haricot vert Emincé de dinde sauce brune Colin pané sauce poulet	Filet de poisson sauce crème (carte) Pommes de terre rissolées	 Daube de boeuf à la provençale Pâtes  Palet montagnard sauce à la sauge
Fromage	 Tomme (BIO)	 Emmental (BIO)	Carré de l'Est	Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc nature sucré  Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour (BIO)	 Flan saveur chocolat  Flan saveur vanille	 Marbré cacao maison	 Fruit du jour
Pain	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain campagne rond	Pain Boulot	Pain Complet

LÉGENDE

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien
 MSC	 Recette du chef	 CE2	 VBF
 VPF	 AOP	 Global G.A.P	 Label rouge

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	Avocat vinaigrette Concombre à la menthe	  Céleri rémoulade (BIO)  Tomate au persil (BIO)	 Chou blanc Alsacien  Melon	  Carottes cuites au curry Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Taboulé  Salade gourmande de boulgour
Plat	 Jambon blanc*  Carottes vichy (BIO) Sauce aux oignons  Cœur de blé Jambon dinde  Bouchée sarrasin	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)  Fricassée de poisson sauce brestoise	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ratatouille de légumes Ketchup (dosette) Pommes rissolées  Nuggets végétal
Fromage	Carré frais	 Camembert (BIO)	Recette Madame Loïk	Brie	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)  Crème dessert chocolat (BIO)	Purée pomme cassis  Spécialité pomme mirabelle	 Flan pâtissier	 Fromage blanc au spéculoos  Yaourt aromatisé (BIO)
Pain	Baguette	Pain Complet	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine

 Bio

 Local

 Recette du chef

 Global G.A.P

 CE2

 Label rouge

 Légende porc

 VBF

 HVE

 Végétarien

 VPF

 MSC

 AOP

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	 Haricot vert vinaigrette (BIO)  Betterave vinaigrette (BIO)	REPAS LOCAL  Céleri rémoulade  Endives vinaigrette	Maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise	tomates sauce ciboulette  Concombre sauce bulgare (BIO)	  Coleslaw Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)
Plat	  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	Rôti de Porc* sauce à l'oignon   Ecrasé de pomme de terre Rôti de dinde aux petits oignons  Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de poulet sauce paprika  Pâtes (BIO) Aubergines grillées  Pavé fromager sauce piquante	 Steak haché de boeuf VBF sauce tomate Potatoes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise Riz pilaf
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	  Maroilles	Petit suisse sucré	Carré de l'Est	 Rondelé (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs   Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Brownies maison	  Fruit du jour	Liégeois vanille Liégeois chocolat	 Fruit du jour
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Complet	Pain campagne rond	Baguette

LÉGENDE

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 MSC
 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF	 AOP
 Global G.A.P.	 Label rouge	 HVE		

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

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

 Carottes râpées vinaigrette (BIO)

 Salade d'endives aux pommes crémees (BIO)

Betterave vinaigrette

 Chou-fleur sauce cocktail

Salade de mâche aux noix

 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

 Carottes râpées à la coriandre

Tomate vinaigrette

Tarte au saumon

Quiche au fromage

Plat

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

 Chipolata* grillée et son jus

  Gratin dauphinois (BIO)

Saucisse de volaille et son jus

 Roulé végétal et son jus

 Boulettes de boeuf sauce curry

Pommes de terre sautées

Chou de Bruxelles au beurre et oignons

 Falafel quinoa sauce curry

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Riz

Fondue de poireaux à la crème

Escalope de Volaille Sauce normande

Beignets de chou-fleur

 Pavé de colin sauce citron

Fromage

 Camembert (BIO)

 Pont l'Evêque

Buchette de chèvre

Gouda

 Edam (BIO)

Dessert

 Crème dessert chocolat (BIO)

 Crème dessert vanille (BIO)

  Fruit du jour

 Tiramisu maison

 Fromage blanc au daim

 Yaourt nature sucré (BIO)

  Fruit du jour

Pain

Pain campagne rond

Pain Platine

Pain Rond Blanc

Pain Boulot

Pain Complet

LÉGENDE



Bio



Local



Contient du porc



Végétarien



MSC

Recette du chef



CE2



HVE

Global G.A.P



Label rouge



VPF



AOP

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

*Présence de porc



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	INDE Salade de lentilles Salade de pois chiches vinaigrette	IRLANDE Céleri rémoulade (BIO) Coleslaw (BIO)	POLOGNE Betterave vinaigrette à l'ancienne Szalot (pomme de terre, oeuf, maïs, carotte, petits pois, cornichon, mayonnaise)	BRESIL Beignet d'oignon Accras de morue	ANGLETERRE Chou blanc sauce curry et raisins secs Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Samoussa aux légumes et son jus batonnière de légumes	Cottage Pie (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	Braisé de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes Sauté de volaille à l'oignon Galette de blé et oignons	Ragoût de poulet Riz (BIO) Ragoût de poisson	Poisson meunière façon fish and chips Pommes de terre rissolées
Fromage	Brie (BIO)	Petit suisse fruit (BIO)	Tomme blanche	Saint Nectaire	Mimolette
Dessert	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc aux amandes	Moelleux pomme maison	Fruit du jour Fruit du jour (BIO)	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	Fruit du jour
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain campagne rond

LÉGENDE

Bio	Recette du chef	Global G.A.P	Local	CE2	Label rouge	Contient du porc	VBF	HVE	Végétarien	VPF	MSC	AOP
-----	-----------------	--------------	-------	-----	-------------	------------------	-----	-----	------------	-----	-----	-----

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

SEMAINE DU 16-10-2023 AU 22-10-2023

MIDI

PRIMAIRE

MARQC EN BAROEUL

Marcq-en-Barœul
un art de vivre
www.marcq-en-baroeul.org

DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Concombre vinaigrette
 Carotte et maïs vinaigrette

Galantine de volaille et cornichons
 Mortadelle* et cornichons
Oeufs durs mayonnaise

Macédoine mayonnaise
Potage légumes

Céleri rémoulade (BIO)
 Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate, concombre)

Salade niçoise
 Taboulé

Plat

Rôti de porc* label sauce charcutière
 Flageolets verts
 Carottes vichy (BIO)
Rôti de dinde sauce charcutière
 Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise

Filet de merlu sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Sauté de dinde sauce aux herbes
 Purée de courgette et pommes de terre (BIO)
 Galette fromage emmental sauce napolitaine

Lasagne de boeuf (BIO)
 Raviolini provençale (BIO)

Tortilla oignon pommes de terre
Ratatouille

Fromage

Chantailou

Buchette de chèvre

Saint Paulin

Emmental (BIO)

Tomme (BIO)

Dessert

Crème dessert chocolat
 Crème dessert vanille

Fruit du jour

Cocktail de fruits
Pêche au sirop

Fruit du jour

cake maison

Pain

Pain Complet

Pain Rond Blanc

Baguette

Pain Platine

Pain Boulot

LÉGENDE

Bio
 Recette du chef
 Global G.A.P.
 Local
 CE2
 Label rouge
 Contient du porc
 VBF
 HVE
 Végétarien
 VPF

MSC
 AOP

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	Julienne de betterave cuite Potage tomates	  Céleri rémoulade (BIO)  Concombre vinaigrette (BIO)	 Salade de pâtes aux petits légumes (BIO)  Salade de pommes de terre (BIO)	 Rillettes de thon  Salami danois* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon	  Coleslaw Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Plat	 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Riz (BIO)	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce sambre et meuse   Gratin dauphinois (BIO)   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème	  Quiche aux fromages maison Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce poivrade  Haricot vert  Pâtes (BIO)  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Cheese burger Pommes de terre campagnardes (wedges)  Cheese végétarien
Fromage	Edam	 Vache qui rit (BIO)	Yaourt nature sucré	 Cantal	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)  Crème dessert chocolat (BIO)	 Tarte normande maison	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)
Pain	Pain campagne rond	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Complet

LÉGENDE

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 MSC
 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF	 AOP
 Global G.A.P.	 Label rouge	 HVE		

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	Salade de fond d'artichaut au surimi Salade sombrero	  Carottes râpées Velouté carotte		Avocat vinaigrette Salade iceberg vinaigrette	 Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre  Chou-fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	 Samoussa aux légumes  Semoule aux petits légumes (BIO) Sauce Jus aux 4 Epices	Pilons de Poulet rôti Ketchup (dosette)  Purée de potiron et pommes de terre  Falafel quinoa	 Tortillini au saumon   Fromage râpé (BIO)	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  Riz (BIO) Egréné végétal BIO + sauce chili	
Fromage	St Morêt	Mimolette	Père Joseph	 Saint Paulin (BIO)	
Dessert	  Fruit du jour	 Cake maison à l'orange	 Fruit du jour	  Fromage blanc façon straciatella (BIO)  Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet	Pain Boulot	

LÉGENDE

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 MSC
 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF	 AOP
 Global G.A.P.	 Label rouge	 HVE		

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

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	 Macédoine Mayonnaise (BIO)  Potage du jour (BIO)	 Brocolis vinaigrette  Emincé de chou rouge rémoulade	 Salade bulgare   Coleslaw (BIO)	Crêpe au champignon Crêpe au fromage
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Tartiflette végétarienne (BIO) (fromage non bio)	 Braisé de boeuf et son jus  Carottes vichy (BIO) Riz  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	 Saucisse de Strasbourg* et son jus  Purée de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine  Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce tomate
Fromage	Cantafras	Petit suisse (BIO) + sucre	 Saint Nectaire	Tartare nature	Coulommiers
Dessert	 Spécialité pomme abricot  Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour (BIO)	Yaourt nature sucré Yaourt au fruit mixé	 cake citron maison	  Fruit du jour
Pain	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Platine

LÉGENDE

 Bio	 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 MSC
 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF	 AOP
 Global G.A.P	 Label rouge	 HVE		

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