

**Du 07/11 au 11/11**

**Du 14/11 au 18/11**

**Du 21/11 au 25/11**

**Du 28/11 au 02/12**

**LUNDI**

**Entrée** - Potage façon cultivateur  
**Plat** - Émincé de filet de poulet  
Marmite de poisson  
Sauce champignons  
Frites, gratin de chou fleur, pdt  
**Fromage** - Tomme  
**Dessert** - Orange bio



**Entrée** - Betteraves bio - vinaigrette  
**Plat** - Sauté de porc  
Poisson pané 100% filet  
Sauce Blackwell  
Pdt cubes rissolées, phx  
**Fromage** - Coulommiers  
**Dessert** - Kiwi bio  
Île flottante



**Entrée** - Potage potiron Vincent  
Boutilleux d'Aix en Templeuve (59)  
**Plat** - Carbonara de porc  
Poisson façon carbonara  
Torsades bio - emmental râpé bio  
**Fromage** - Tomme noire IGP  
**Dessert** - Massdam bio



**Entrée** - Betteraves, vinaigrette  
**Plat** - Aiguillettes de poulet  
Fricassé de poisson  
Sauce façon blanquette  
Riz bio créole  
**Fromage** - Saint Paulin  
**Dessert** - Banane bio



**MARDI**

**Entrée** - Salade verte, vinaigrette  
**Plat** - Paupiette de veau  
Omelette  
Sauce à la moutarde à l'ancienne  
Purée de potiron et pdt  
**Fromage** - Massdam bio  
**Dessert** - Mousse de chocolat au lait de  
Vieil Moutier (62)



**Entrée** - Carottes râpées de la ferme  
d'Arnaud Coutiches (59), vinaigrette  
**Plat** - Bolognaise de bœuf  
Bolognaise de légumes et pois chiche  
Penne bio  
**Dessert** - Madeleine  
Fromage blanc - sucre



**Entrée** - Macédoine de légumes  
sauce mayonnaise  
**Plat** - Poisson pané 100% filet  
Ratatouille - boulghour bio  
**Fromage** - Massdam bio  
**Dessert** - Compote de pommes en pot



**Entrée** - Carottes râpées, vinaigrette  
**Plat** - Bouchées tomates, mozzarella,  
basilic  
Pdt noisette, phx, ketchup  
**Fromage** - Montcadi  
**Dessert** - Yaourt aromatisé

**JEUDI**

**Entrée** - Velouté de courgettes  
**Plat** - Chili de patates douces, haricots  
rouges et poivrons  
Riz bio pilaf  
**Fromage** - Suisse fruité  
**Dessert** - Vache qui rit bio



**Entrée** - Salade iceberg, vinaigrette  
**Plat** - Parmentier de lentilles bio à la  
tomate  
**Fromage** - Pavé du nord  
**Dessert** - Île flottante, crème anglaise



**Entrée** - Céleri rave régional râpé  
sauce rémoulage  
**Plat** - Sauté de bœuf, sauce façon  
bourguignon.  
Flan de carottes à l'emmental  
Pdt vapeur  
**Dessert** - Petit beurre, yaourt sucré



**Entrée** - Chou fleur HVE  
**Plat** - Merguez grillée façon couscous  
Carottes et pois chiche à l'oriental  
Légumes couscous, semoule bio  
**Fromage** - fromage fondu  
**Dessert** - Flan nappé caramel de Vieil  
Moutier (62)



**VENDREDI**

**FÉRIÉ**

**Entrée** - Soupe à la tomate  
**Plat** - Marmite de poisson, sauce  
crustacés  
Riz bio aux petits légumes  
Penne bio emmental râpé bio  
**Fromage** - Edam bio  
**Dessert** - Gâteau à la vanille du chef



**Entrée** - Salade de perles de pâtes  
napolitaine  
**Plat** - Pizza tomate, champignons,  
mozzarella, emmental  
**Fromage** - Suisse sucré  
**Dessert** - Fruit de saison



**Entrée** - Pâté de campagne label rouge  
Surimi sauce mayonnaise  
**Plat** - Fricassé de poisson, sauce citron  
Petits pois, carottes et pdt  
**Fromage** - Carré ligueuil  
**Dessert** - Pudding aux pépites de  
chocolat



B10 Bio

Régional

Labellisé

Plat signature

Origine France

Saveurs en Or

Attention : les menus peuvent évoluer ponctuellement selon les arrivages.



VILLE DE  
**PECQUENCOURT**

	Du 05/12 au 09/12	Du 12/12 au 16/12
<b>LUNDI</b>	<p><b>Entrée</b> - Betteraves, vinaigrette  <b>Plat</b> - Saucisse de volaille            Quenelle nature            Lentille bio aux carottes  <b>Fromage</b> - Camembert bio  <b>Dessert</b> - Madeleine</p> <p><b>BIO</b></p>	<p><b>Entrée</b> - Macédoine de légumes            sauce mayonnaise  <b>Plat</b> - Gratin de pdt et poireaux du            ternois au fromage à raclette  <b>Fromage</b> - Mimolette  <b>Dessert</b> - Orange bio</p> <p><b>BIO</b></p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Entrée</b> - Salade batavia, vinaigrette            caesar  <b>Plat</b> - Jambon blanc label rouge            Poisson pané 100% filet            Purée de pdt  <b>Fromage</b> - Brie  <b>Dessert</b> - Clémentine            Friandise de St Nicolas</p> <p> <b>BIO</b></p>	<p><b>Entrée</b> - Carottes râpées, vinaigrette  <b>Plat</b> - Marmite de colin, sauce curuma            Riz bio pilaf jaune  <b>Fromage</b> - Carré ligueuil  <b>Dessert</b> - Fromage blanc, sucre</p> <p> <b>BIO</b></p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>Entrée</b> - Potage de potiron  <b>Plat</b> - Gratin de gnocchis            à la provençale  <b>Fromage</b> - Petit moulé nature  <b>Dessert</b> - Liégeois saveur chocolat            de Vieil Moutier (62)</p> <p></p>	<p><b>Entrée</b> - Salade verte, vinaigrette  <b>Plat</b> - Cordon bleu de dinde            Beignet de calamars à la romaine            Pdt cubes rissolées, ketchup - phx  <b>Fromage</b> - Chantailou  <b>Dessert</b> - Crème dessert vanille de            Vieil Moutier (62)</p> <p> </p>
<b>VENDREDI</b>	<p><b>Entrée</b> - Flamiche aux oignons du ternois            (62)  <b>Plat</b> - Poisson blanc meunière            Epinards à la vache qui rit - Pdt vapeur  <b>Fromage</b> - Gouda bio  <b>Dessert</b> - Fruit de saison</p> <p>  <b>BIO</b> </p>	<p><b>Entrée</b> - Rillettes de porc, toast, gadget            Surimi, mayonnaise, toast, gadget  <b>Plat</b> - Aiguillettes de poulet            Fricassé de poisson            Sauce aux marrons            Petits pois, carottes, rosti de pdt, phx  <b>Fromage</b> - Saint nectaire AOP  <b>Dessert</b> - Bûche de Noël</p> <p></p>

 Bio
  Régional
  Labellisé
  Plat signature
  Origine France
  Saveurs en Or

Attention : les menus peuvent évoluer ponctuellement selon les arrivages.



VILLE DE  
**PECQUENCOURT**