




















QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 06/01/2025 au 10/01/2025



Maternelle	
Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc   - Sauce diable</p> <p>/Marmite de poisson blanc  - Sauce diable</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron  </p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette</p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de légumes et lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>*</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 13/01/2025 au 17/01/2025



Maternelle	
Lundi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Carottes Bio locales râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Sauté de poulet 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais</p> <p>Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales 🍷🍷</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍷</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🍷</p> <p>/Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Camembert Bio 🍷</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷</p> <p>Croustade de volaille 🇫🇷🍷</p> <p>/Croustade de légumes 🍷</p> <p>Pomme HVE 🍷</p> <p>*</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 20/01/2025 au 24/01/2025



Maternelle	
Lundi	Velouté aux champignons frais 🍄 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Quenelles natures - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés 🌿 Pommes de terre Bio vapeur 🌿 Liégeois vanille *
Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio 🌿 Fruit de saison *
Mercredi	
Jeudi	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce Tandoori Riz d'or Bio 🌿 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Vendredi	Potage carotte BIO et poire 🌿 🍷 Sauté de poulet 🍗 🇫🇷 - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc 🐟 - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (farine Bio) 🌿 🍷 *



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 27/01/2025 au 31/01/2025



Maternelle	
Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette au citron Bouchées mozzarella tomate Frites des Hauts de France Sauce ketchup Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette Yaourt aromatisé *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC - Façon tajine Semoule Bio Crêpe sucrée *</p>
Vendredi	<p>Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel Banane Bio *</p>



QUIEVRECHAIN ECOLE MATERNELLE CENTRE T 24
Du 03/02/2025 au 07/02/2025



Maternelle	
Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson </p> <p>/Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge - Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre Bio vapeur </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Carottes Bio locales et céleri râpés </p> <p>Croziflette au fromage </p> <p>Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Soupe à l'oignon </p> <p>Sauté de boeuf - Sauce aux herbes</p> <p>/Marmite de poisson blanc - Sauce aux herbes</p> <p>Carottes et pommes de terre fraîches locales </p> <p>Flan au chocolat</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette au citron confit</p> <p>Pain pita - Lamelles kebab poulet - Sauce blanche</p> <p>/Pain pita - Émincé végétal de pois Bio - Sauce blanche</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Amygdalopita (farine Bio) </p> <p>*</p>