

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 31/08/2026 au 04/09/2026

		Menus	
	Lundi		
	Mardi	Melon HVE 🐣 Pastachiches (pâtes à la farine de pois chiches) HVE 🐣 - Sauce tomate emmental Bio râpé 🌱 Yaourt arôme (régional) 🐣	
	Mercredi		
	Jeudi	Aiguillettes de poulet (régional) 🐣 - Sauce au curry doux /Galette végétarienne au boulghour Bio 🌱 - Sauce au curry doux Riz Bio 🌱 - Haricots verts Bio 🌱 Gouda Bio 🌱 Gâteau au spéculoos (lait œuf farine Bio) 🌱	
	Vendredi	Poisson pané 100% filet MSC 🐣 - Sauce tartare (mayonnaise Bio) 🌱 Pommes de terre (régional) 🐣 - Brocolis Bio béchamel 🌱 Camembert Bio 🌱 Prune Bio 🌱	

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

Menus

Lundi

Chipolatas Label Rouge 🇫🇷 - Sauce tomate
/Nuggets végétarien de blé - Sauce tomate
Cœur de blé Bio 🇫🇷 - **Epinards Bio** béchamel 🇫🇷
Vache qui rit Bio 🇫🇷
Raisin Bio 🇫🇷

Mardi

Sauté de **poulet** 🇫🇷 - Sauce au **Maroilles AOP** 🇫🇷 🇫🇷
/Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce au **Maroilles AOP** 🇫🇷 🇫🇷
Frites 🇫🇷 - **Salade verte Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette
Mimolette Bio 🇫🇷
Pastèque Bio 🇫🇷

Mercredi

Jeudi

Tomates Bio 🇫🇷 - Vinaigrette au basilic
Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce aurore
Boulgour Bio 🇫🇷 - **Courgettes Bio** à la provençale 🇫🇷
Fromage blanc Bio 🇫🇷 - , sucre

Vendredi

Carottes Bio (régionales) râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette
Lasagnes au **boeuf Bio** 🇫🇷 🇫🇷
/Lasagnes de **légumes Bio** à la provençale 🇫🇷
Mousse du chef au chocolat

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menus

Lundi

Chili sin carne, **haricots rouges Bio** 
Riz Bio 
 Tomette Bio Locale  
 Compote fraîche **pomme Bio**  

Mardi

Betteraves Bio  - Vinaigrette ciboulette
Jambon blanc sans nitrites 
 /Nuggets végétarien de blé
Coquillettes Bio  - Sauce Béchamel
Prune Bio 

Mercredi

Jeudi

Concombre Bio  - Vinaigrette
 Tarte du chef **pommes de terre**, oignons, **emmental Bio**  
Salade verte Bio  - Vinaigrette
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) 

Vendredi

Macédoine de **légumes Bio**  - Sauce **mayonnaise Bio** 
 Filet de colin MSC  - Sauce Nantua
 Coeur de blé  - **Chou fleur Bio** béchamel 
 Melon HVE 

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

		Menus	
	Lundi	Oeuf dur Bio - Sauce mayonnaise Bio Curry de légumes aux pois chiches Bio Boulgour Bio Raisin Bio	
	Mardi	Tomates Bio - Vinaigrette persillée Aiguillettes de poulet (régional) - Sauce tomate /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce tomate Fusilli Bio Fromage blanc Bio - , sucre vergeoise	
	Mercredi		
	Jeudi	Rôti de porc (régional) - Sauce moutarde /Omelette Bio du chef au fromage Bio (oeuf et fromage Bio) - Sauce moutarde Gratin de pommes de terre Dauphinois - Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP Cake aux pommes Bio	
	Vendredi	Filet de colin lieu MSC - Sauce citron Riz Bio - Courgettes Bio à la provençale Saint Morêt Bio Entremet (oeuf et lait Bio) à la vanille	

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

		Menus	
	Lundi	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce façon Goulash /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce façon Goulash Cœur de blé Bio - Brocolis Bio Bio Brie Bio régional d'Artisan fromager du Nord Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio à la fleur d'oranger Bio	
	Mardi	Poisson pané 100% filet MSC 🇫🇷 - Sauce tartare (mayonnaise Bio) Bio Pommes de terre vapeur - Epinards Bio béchamel Bio Mimolette Bio Bio Yaourt arôme (régional) 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Velouté de courgettes Bio Bio Saucisse de volaille (régional) 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Nuggets végétarien de blé - Sauce aux oignons Haricots Lingot du Nord 🇫🇷 - Sauce tomate Gâteau au yaourt (yaourt, oeuf, farine Bio) Bio	
	Vendredi	Galette végétarienne au boulghour Bio Bio Purée de pommes de terre et de carottes Bio Bio Bio Chanteneige Bio Bio Prune Bio Bio	

QUIEVRECHAIN - MATER
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

		Menus	
	Lundi	Macédoine de légumes Bio - Sauce mayonnaise Bio Saumon façon carbonara Coquillettes Bio - emmental Bio râpé Fromage blanc Bio - , sucre	
	Mardi	Emincé de filet de poulet (régional) - Sauce provençale /Boulettes panées de blé façon thaï - Sauce provençale Pommes de terre (régional) cubes - Haricots verts Bio Camembert Bio Banane Bio	
	Mercredi		
	Jeudi	Quiche lorraine du chef (dès de jambon sans nitrite, lait et oeuf Bio) /Tarte aux 2 fromages du chef (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio - Vinaigrette Gouda Bio Mousse du chef au chocolat	
	Vendredi	Pizza au fromage (emmental Bio) Omelette Bio du chef au fromage Bio (oeuf et fromage Bio) - Sauce champignons Boulgour Bio - Petits pois Bio Raisin Bio	

QUIEVRECHAIN - MATER

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

		Menus	
	Lundi	Céleri Bio régional râpé   - Sauce façon remoulade (mayonnaise Bio, moutarde Bio)  Carottes bio (régionales) et pois chiches bio sauce à l'orientale   Semoule Bio  Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) 	
	Mardi	Filet de colin MSC  - Sauce aurore Riz Bio  - Chou fleur Bio béchamel  Edam Bio  Poire 	
	Mercredi		
	Jeudi	Oeuf dur Bio  - Sauce mayonnaise Bio  Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate emmental Bio râpé  Prune Bio 	
	Vendredi	Tartinade carottes Bio, fromage frais et cumin  Parmentier à l'effiloché de canard /Parmentier à l'égrainé de pois Bio  Biscuit roulé à la confiture de fraise	