

# MENUS \*Les Hauts de France\*

## du 11 au 15 octobre 2021

Lundi

\*Flamiche au maroille\*  
\*Émincé de dinde waterzoi\*  
Poireaux, céleri, carottes  
Assortiment de laitage  
Crème dessert, fruit

Mardi

Tomate au thon, mimosa ou nature  
\*Carbonade flamande\*  
Carottes & pomme de terre vapeur  
Assortiment de laitage  
Compote, fruit

Jeudi

\*Salade picarde\*  
Rôti de porc  
Flageolets  
Assortiment de laitage  
\*Tarte à la cassonade\*, fruit

Vendredi

\*Salade d'endives\*, poireaux vinaigrette  
Blanquette de poisson à la crème  
Semoule, choux fleur  
Assortiment de laitage  
Service de fruits



La Principale

V. ULAS

Le gestionnaire

F. NEVEU

Le Chef de cuisine

F. BOUCHER



Sous réserve de livraison par les fournisseurs et du nombre de demi-pensionnaires

Sous réserve de contraintes organisationnelles et/ou techniques.

Les menus proposés sont conformes à la recommandation GEMRCN et à la loi EGALIM.

Majorité de produits frais & fabrication maison