



SEMAINE DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021			
<p><b>LUNDI 18 OCTOBRE</b></p> <p>Macédoine de légumes Pâtes à la bolognaise Emmental râpé Yaourt</p>	<p><b>MARDI 19 OCTOBRE</b> <u>Thème Oriental</u></p> <p>Semoule Légumes couscous Boulette d'agneau Pâtisserie maison</p>	<p><b>JEUDI 21 OCTOBRE</b> <u>Menu végétarien</u></p> <p>Boulette de soja et tomates basilic Légumes Blé Sauce provençale Fromage Salade de fruits</p>	<p><b>VENDREDI 22 OCTOBRE</b> <u>Menu Halloween</u></p> <p>Potion magique Bœuf au diable La recette de la sorcière et son chaudron de légumes Abracadabra !</p>
SEMAINE DU 8 AU 12 NOVEMBRE 2021			
<p><b>LUNDI 8 NOVEMBRE</b></p> <p>Céleri rémoulade Cordon bleu de la volaille de Licques Pommes de terre Carottes vichyssoises Mousse au chocolat</p>	<p><b>MARDI 9 NOVEMBRE</b> <u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade composée Hachis Parmentier végétal (Ratatouille et haché végétal) Fromage Compote de fruits</p>	<p><b>JEUDI 11 NOVEMBRE</b></p> <p>Férialé</p>	<p><b>VENDREDI 12 NOVEMBRE</b></p> <p>Carottes râpées Blanquette de poisson Semoule Duo de légumes Fruit</p>

\*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés  
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site [www.stmartinlezatinghem.fr](http://www.stmartinlezatinghem.fr)



SEMAINE DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2021			
<p><b>LUNDI 15 NOVEMBRE</b></p> <p>Poisson meunière Riz Courgettes compotées à l'huile d'olive Sauce béarnaise Liégeois chocolat</p>	<p><b>MARDI 16 NOVEMBRE</b></p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Soupe de potiron Lasagnes veggie Fromage Fruit</p>	<p><b>JEUDI 18 NOVEMBRE</b></p> <p>Macédoine de légumes Pâtes carbonara (100% volaille) Emmental Compote</p>	<p><b>VENDREDI 19 NOVEMBRE</b></p> <p>Carottes râpées Poulet basquaise Riz Fromage Pâtisserie</p>
SEMAINE DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021			
<p><b>LUNDI 22 NOVEMBRE</b></p> <p>Taboulé maison Saucisses Gratin dauphinois Sauce tomate Yaourt</p>	<p><b>MARDI 23 NOVEMBRE</b></p> <p>Salade niçoise Escalope à la crème champignons Patato pop Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 25 NOVEMBRE</b></p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Soupe de courgettes Boulettes de tomates et macaronis Fromage Fromage blanc</p>	<p><b>VENDREDI 26 NOVEMBRE</b></p> <p>Poisson pané Semoule Beignet de chou-fleur Pâtisserie</p>

\*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés  
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site [www.stmartinlezatinghem.fr](http://www.stmartinlezatinghem.fr)