



























Menu du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de haricots verts Bio	Velouté de chou fleur BIO	Salade piémontaise	Macédoine à la mayonnaise	Chiffonnade de salade verte BIO fromagère
Filet de poulet BBC au thym	Bolognaise au boeuf	Pizza chèvre miel	Boeuf local à la provençale	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth
Purée de potiron	Penne BIO Carottes locales braisées	Chiffonnade de salade verte BIO	Pomme de terre locale campagnarde , Brocolis gratinés	Riz BIO , Haricots beurre persillés
Tomme noire	Petits suisses nature BIO	Emmental BIO	Camembert BIO	Édam
Banane BIO	Clémentine BIO	Clafoutis aux pommes	Poire au chocolat	Liégeois à la vanille

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Menus CLSH VILLE DE FEIGNIES

Menu du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade de lentilles	Carottes râpées locales , Vinaigrette à la ciboulette	Céleri rave sauce rémoulade	Pomelos rose	Velouté de potiron
Filet de colin MSC au citron	Sauce carbonara (Lardons CE2)	Sauté d'agneau au curry et fromage blanc	Pavé fromager	Poulet rôti Bleu Blanc Coeur
Boulgour BIOFondue d'épinards àl'ail	Penne BIO	Semoule BIOBrunoise de légumes	Pomme de terre locales persillées Poêlée de courgettes, ail et persil	Frites fraîches locales , Potatoes au paprika Chiffonnade de salade verte BIO
Yaourt nature BIO	Carré frais BIO	Tomme blanche	Gouda BIO	Mimolette
Salade de fruits	Entremets au chocolat	Pomme locale	© Crème dessert vanille	ODONUT

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🚳 Recettes bas carbone