

Ville de Ronchin

Octobre 2025

Journées du goût : Les secrets des courges

ALSH

ALSH



Lundi

Du 29 septembre au 3 Octobre

Chou chinois en salade
Cordon bleu
(Pané blé tomate mozzarella)
Riz – Concassée de tomates aux herbes
Fromage blanc coulis

Du 6 au 10 Octobre

Carottes à l'orange
Bœuf Stroganoff - Pommes de terre
(Omelette aux pommes de terre)
Champignons à la crème
Fromage

Du 13 au 17 Octobre

Potage de courge
Colin meunière
(Crousti'fromage)
Gratin de chou romanesco – Riz
Fruit de saison

Du 20 au 24 Octobre

Croissillon emmental
Chipo végétarien
Haricots blancs à la tomate – Pommes de terre
Fruit de saison

Du 27 au 31 Octobre

Coleslaw
Pilons de poulet à la mexicaine
(Ragoût de haricots rouges façon chili)
Riz – Poêlée de légumes
Fromage

Mardi

Potage
Boulettes de blé façon thaï
Wok de légumes – Nouilles
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Filet de poisson à la provençale
(Galette quinoa provençale + sauce)
Ratatouille – Blé
Eclair

Salade de lentilles
Aiguillette de volaille sauce curry
(Falafels sauce curry)
Purée de potimarron
Fruit de saison

Salade de maïs et tomate
Poisson aux amandes
(Galette végétarien)
Fondue de poireaux – Riz
Fromage

Macédoine de légumes
Omelette
Pâtes – Courgettes sautées
Fruit de saison

Mercredi

Chou-fleur cru sauce cocktail
Bœuf aux olives
(Crousti'fromage)
Pommes de terre – Carottes Vichy
Salade de fruits

Salade verte et maïs
Escalope de poulet sauce aux herbes
Petits légumes – Pâtes
(Gratin de pâtes aux petits légumes sauce Mornay)
Yaourt aux fruits

Salade lorette (mâche, betteraves, céleri)
Sauté de porc à la tomate
(Omelette sauce tomate)
Semoule – Courgettes
Gâteau chocolat butternut

Potage
Poulet chasseur
(Gratin de quenelles nature béchamel)
Champignons – Pâtes
Fromage blanc aromatisé

Betteraves rouges
Sauté de bœuf façon bourguignonne
(Galette soja + sauce)
Haricots verts – Purée de pommes de terre
Fromage blanc au miel

Jeudi

Tomates en salade
Filet de poisson sauce beurre blanc
(Knack végétarien)
Petits légumes – Boulgour
Fromage

Potage
Boules bœuf
(boulettes soja tomate basilic) sauce aux épices douces
Légumes couscous
Semoule
Fruit de saison

Ouf dur mayonnaise
Gratin de raviolis
aux légumes et potiron
Fruit de saison

Concombre vinaigrette
Palette à la diable
(Lentilles à la diable)
Pommes de terre au four – Brocolis
Liégeois

Quiche aux légumes
Filet de poisson à la bordelaise
(Falafels + sauce)
Semoule – Carottes
Fruit de saison

Vendredi

Concombre sauce yaourt et ciboulette
Rôti de porc
(Nuggets végétarien)
Petits pois – Gratin dauphinois
Crème dessert chocolat

Betteraves aux pommes
Pizza au fromage
Salade
Compote de fruits

Carottes râpées aux graines de courge
Steak haché
(steak végétarien)
Pommes campagnardes – Haricots verts
Yaourt nature sucré

Taboulé
Bœuf au paprika
(Boulettes végétarien au paprika)
Petits pois carottes
Fruit de saison

Soupe à la citrouille
Doigt de sorcière
(knack végétarien)
Röstis de pdt – Röstis de légumes
Tarte aux pommes

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.