

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA

Menus du 21 Février au 10 avril 2022



Agriculture biologique

Origine France

Repas végétarien

Produits régionaux

Poisson pêche durable MSC

Animation

api






Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 21 Février	mardi 22 Février	mercredi 23 Février	jeudi 24 Février	vendredi 25 Février
Betteraves rouges BIO au fromage Betteraves rouges BIO au maïs Lasagne de thon Menu unique Fruit de saison BIO	Potage Brocolis BIO Omelette BIO Menu unique Carottes Locales Pommes boulangère Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	Salade toscane Rôti de dinde sauce crème Palet maraîcher Epinard BIO à la crème Flan caramel	Coleslaw Carottes râpées Locales vinaigrette Hot dog Hot dog végétarien Potatoes Mousse au chocolat Crème à la vanille	Parmentier de boeuf RAV Parmentier de Lentilles BIO et salade verte Mimolette Edam Salade de fruits
lundi 28 Février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Blanquette de volaille Blanquette de colin Légumes du pot aux pommes de terre Vache qui rit Chanteneige Fruit de saison	Concombre bulgare Concombre vinaigrette Jambon* sauce tomate Bouchée de légumes sauce tomate Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO Assortiment de compotes de fruits BIO	Pizza fromage Menu unique Salade verte Yaourt nature sucré BIO Banane	Crème de panais et Céleri Curry de saumon sauvage Menu unique Brocolis BIO Blé Velouté aromatisé Velouté nature et sucre	Boulette de boeuf sauce échalote Omelette BIO sauce échalote Pommes rissolées et salade verte Brie Camembert Crème dessert vanille Crème dessert caramel
lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars.
Potage légumes verts BIO Pané au fromage menu unique Printanière de légumes Assortiment de compotes de fruits BIO	Gratin de brocolis BIO et thon Menu unique Riz de Camargue Carré de ligueil Coulommier Fruit de saison	Méli mélo de crudités Sauté de boeuf RAV au thym Filet de merlu au thym Haricots verts BIO Purée BIO au lait Flan au chocolat	Céleri rémoulade Céleri vinaigrette Longe de porc Local* sauce moutarde à l'ancienne Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne Choux de Bruxelles Pommes de terre Locales Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Betteraves rouges vinaigrette aux agrumes Betteraves rouges vinaigrette Escalope de volaille niçoise Boulette falafel Ratatouille Cœur de blé Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO
lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Haricots verts BIO à la mimolette Haricots verts BIO au gouda Sauté de boeuf RAV sauce tomate Filet de colin sauce tomate Tortis BIO et Emmental râpé BIO Fruit frais BIO	Tarte au fromage Echine de porc * sauce moutarde Palet maraîcher sauce moutarde Lentilles aux carottes locales Flan au chocolat Flan au caramel	Concombre fromage blanc Dos de colin sauce crème Menu unique Julienne de légumes Riz Yaourt aromatisé BIO	Emincé de volaille sauce au Maroilles Filet de merlu sauce Maroilles Frites Fromage de Bergues Gaufre	Potage tomate Omelette BIO sauce champignons Menu unique Poêlée forestière Pommes vapeur Locales Fruit de saison
lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Taboulé (semoule BIO) Normandin de veau provençale Galette végétarienne provençale Haricots verts BIO Assortiment de compotes de fruits BIO	Potage aux poireaux Filet de poisson pané Menu unique Brocolis BIO à la crème Pommes de terre locales Fruit de saison	Lasagne aux légumes Salade verte Maasdam BIO Fruit de saison BIO	Coleslaw rémoulade Coleslaw vinaigrette Sauté de volaille sauce aigre douce Filet de hoki sauce aigre douce Pennes BIO et emmental râpé BIO Crème dessert pralinée Crème chocolat	Sauté de boeuf RAV sauce aux oignons Omelette BIO sauce aux oignons Petits pois et navets aux dés de pommes de terre locales Yaourt nature aux fruits BIO Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison
lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 Avril
Chou fleur sauce cocktail Tartiflette au deux fromages Salade verte Brassé nature et sucre Brassé aux fruits	Carottes râpées à l'orange Carottes râpées aux pommes Sauté de boeuf RAV marengo Filet de hoki marengo Riz IGP Haricots verts BIO Clafoutis aux pommes	Filet de poisson meunière sauce tartare Menu unique Pommes de terre et salade verte Pavé du nord Compote de fruits BIO	Couscous (<i>merguez de volaille</i>) Falafel Semoule bio Légumes couscous Fromage blanc Abricot au sirop	Bolognaise de boeuf RAV Bolognaise de lentilles BIO Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO Chantailou ail et fines herbes Vache picon Crème vanille Crème chocolat
lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avr.
Haricots beurre vinaigrette Haricots verts BIO vinaigrette Dos de colin sauce citron Menu unique Epinard BIO à la crème Pommes de terres Locales Velouté nature et sucre Velouté aromatisé	Friand au fromage Omelette BIO Menu unique Gratin de chou-fleur BIO Fruit de saison BIO	Potage au carottes Sauté de porc sauce provençale Palet maraîcher sauce provençale Riz IGP Crème chocolat	Boulette d'agneau au thym Dos de cabillaud au thym Flageolets aux carottes Rôtis de pommes de terre Fromage portion Pâtisseries de Pâques	Macédoine mayonnaise Betteraves rouges vinaigrette Tartes aux lentilles BIO et millet BIO Salade verte Assortiment de compotes de fruits BIO

* Menu avec porc



Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 11 avr.	mardi 12 avr.	mercredi 13 avr.	jeudi 14 avr.	vendredi 15 avr.
Entrée chaude maison Saumon sauvage sauce crème Menu unique Brocolis BIO Mélange de céréales Fruit de saison BIO	 Pizza au fromage Menu unique Salade verte Chantailou Crème caramel	 Sauté de volaille sauce aux fines herbes Dos de colin sauce aux fines herbes Purée de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Concombre Jambon* Local sauce échalote Filet de hoki sauce échalote Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Mousse chocolat Crème chocolat	Célieri vinaigrette Rôti de boeuf RAV sauce ketchup Omelette sauce ketchup Pommes de terre country Assortiment de compotes de fruits BIO
lundi 18 avr.	mardi 19 avr.	mercredi 20 avr.	jeudi 21 avr.	vendredi 22 avr.
Féié Lundi de Pâques 	Carbonade de boeuf RAV Boulette de soja sauce carbonnade Pommes de terre rissolées Maasdam BIO Crème vanille	 Chou fleur BIO fleurette mimosa Bolognaise de lentilles BIO Menu unique Pennes BIO Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO	Escalope de volaille sauce Tajine Dos de colin sauce Tajine Légumes tajine Semoule BIO Camembert BIO Salade de fruits	Parmentier de poisson Menu unique Salade verte Yaourt sucré Cookies du chef

* Menu avec porc

