

Menus du restaurant Scolaire de la

du

7 novembre au 18 décembre 2022

api



Légende

Origine France

Autres Labels

Animation

Produits régionaux

Repas végétarien

Poissons issus de la Pêche durable MSC

Agriculture biologique

Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 07 nov.	mardi 08 nov.	mercredi 09 nov.	jeudi 10 nov.	vendredi 11 nov.
<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin du boulonnais MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p> Riz IGP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Céleri aux dés de pommes</p> <p>Sauté de boeuf RAV mode</p> <p>Galette de soja épinards et emmental</p> <p>Carottes</p> <p>et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO sucré</p> <p>Yaourt bio à la vanille</p>	<p>Chou-fleur BIO</p> <p>vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Emincé de volaille bio</p> <p>Blanquette de lieu MSC</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p> Salade mimosa</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Menu unique</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre cassonade</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p> <p>Biscuit cigarette</p>	
lundi 14 nov.	mardi 15 nov.	mercredi 16 nov.	jeudi 17 nov.	vendredi 18 nov.
<p>Jus de fruit</p> <p>Escalope de poulet sauce cumin</p> <p>Falafel</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage Dubarry BIO</p> <p> Jambon* Label rouge sauce tomate aux épices</p> <p>Colin MSC sauce tomate aux épices</p> <p>Pommes risolées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin MSC sauce au citron</p> <p>Menu unique</p> <p>Duo de carottes et panais</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tarte aux fromages (maroilles) du chef</p> <p>Rôti de boeuf RAV VBF sauce échalote</p> <p>Omelette BIO sauce échalote</p> <p>Petits pois aux dés de pommes de terre</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p> Macédoine de légumes</p> <p>Parmentier aux 2 haricots</p> <p>menu unique</p> <p>et salade verte</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Beignet au chocolat</p>
lundi 21 nov.	mardi 22 nov.	mercredi 23 nov.	jeudi 24 nov.	vendredi 25 nov.
<p> Omelette BIO sauce chasseur</p> <p>Menu unique</p> <p>Poêlée forestière</p> <p> Riz IGP</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Brie</p> <p>Assortiment de compotes BIO</p>	<p> Hamburger Normandin de veau</p> <p>Hamburger sans viande</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage Blanc fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Roti de porc* label rouge sauce briarde</p> <p>Boulettes végétarienne (lentilles) sauce briarde</p> <p>Carottes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</p> <p>Cuisse de poulet (Aiguillette de Volaille pour les petits) sauce niçoise</p> <p>Dos de colin MSC sauce niçoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Flan vanille</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage légumes verts</p> <p>Carbonara de saumon sauvage MSC</p> <p>Menu unique</p> <p>Coquille BIO</p> <p>Emmental rapé bio</p> <p>Fruit de saison</p>
lundi 28 nov.	mardi 29 nov.	mercredi 30 nov.	jeudi 01 déc.	vendredi 02 déc.
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade bicolore</p> <p> Fricassée de dinde Label rouge sauce paprika</p> <p>Filet de lieu MSC sauce paprika</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Perle de pâtes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade maraichère</p> <p>Salade mimosa</p> <p> Rôti de porc * Label rouge sauce champignons</p> <p>Galette Vegetal</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Chou blanc au curry</p> <p>Pané moelleux</p> <p>Menu unique</p> <p>Julienne de légumes et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage aux courgettes</p> <p>Filet de hoki MSC sauce picarde (fondue de poireaux)</p> <p>Menu unique</p> <p> et riz IGP</p> <p>Fromage blanc BIO sucre cassonade</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Galette ST Michel</p>	<p>Paupiette de veau sauce flamande</p> <p>Dos de colin MSC sauce flamande</p> <p>Pommes de terre rosties</p> <p>Pavé des Flandres</p> <p>Mimolette</p> <p>île flottante</p>
lundi 05 déc.	mardi 06 déc.	mercredi 07 déc.	jeudi 08 déc.	vendredi 09 déc.
<p>Betteraves rouges BIO</p> <p> Sauté de porc * BBC Sauce Marengo</p> <p>Filet de colin MSC sauce marengo</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Céleri maltais</p> <p>Filet de colin MSC pané</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade iceberg</p> <p>potatoes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Salade d'endives pommes et noix</p> <p>Roti de dinde sauce Basquaise</p> <p>Filet de hoki MSC sauce Basquaise</p> <p>Piperade de légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Potage tomate</p> <p>Tartiflette aux 2 fromages</p> <p>Menu unique</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>sv Rouleau de Surimi MSC et citron</p> <p>Sauté de boeuf RAV VBF sauce oignons</p> <p>Omelette BIO sauce oignons</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Bûchette de chèvre lait mélangé</p>
lundi 12 déc.	mardi 13 déc.	mercredi 14 déc.	jeudi 15 déc.	vendredi 16 déc.
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Salade bicolore</p> <p> Chipolatas * Label rouge</p> <p> Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Haricots Blanc Label rouge tomates</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Gaufre Liégeoise</p>	<p>Potage Potiron</p> <p>Dos de colin MSC sauce crevettes</p> <p>Menu unique</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p> Riz IGP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pané moelleux</p> <p>Menu unique</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Velouté fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Oeuf dur et thon sur lit de macédoine</p> <p>Poulet Label rouge sauce crème de marrons</p> <p>Cabillaud MSC sauce crème marrons</p> <p>Pomme pins</p> <p>Fagot de haricots verts</p> <p>Bûche de Noël du chef</p>	<p> Salade iceberg au maïs</p> <p>Tortellinis ricotta épinards</p> <p>Menu unique</p> <p>Flan vanille</p>

* Menu avec porc





Scannez et découvrez les menus de votre enfant !

lundi 19 déc.	mardi 20 déc.	mercredi 21 déc.	jeudi 22 déc.	vendredi 23 déc.
Betteraves BIO vinaigrette	Friand au fromage	Céleri aux pommes		
Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf RAV VBF sauce échalotes	Omelette BIO	Emincé de volaille BIO sauce crème	Paupiette de veau sauce champignons
Menu unique	Boulettes de soja tomates sauce échalotes	Menu unique	Filet de lieu MSC sauce crème	Filet de saumon MSC sauce champignons
Epinards BIO béchamel	Torti BIO	Semoule BIO	Purée de légumes	Riz thaï
et pommes de terre	Emmental râpé BIO	Ratatouille		
Yaourt sucré BIO		Brassé aux fruits	Brie	Vache qui rit BIO
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Compote de fruits BIO	Tarte au chocolat

* Menu avec porc