

Menus mars 2022

Restauration Scolaire

07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022
Waterzoï de poisson	Salade jeunes pousses & croûtons vinaigrette	Bœuf mode LABEL ROUGE	Potage tomate	salade d'haricots verts & noix vinaigrette
Pommes de terre - julienne de légumes	Dahl de lentilles 	Carottes vichy - boulgour BIO	Macaronis BIO sauce fromagère	Haut de cuisse de poulet
Fromage blanc BIO & dés de pomme cuite	Riz BIO	Rouy	Duo de courgettes 	Purée de celeri & pommes de terre
	Crème chocolat BIO	Fruit de saison	petits suisses aromatisés	Fruit de saison
		Omelette sauce échalote		Filet de poisson
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022
Potage carottes au cumin	Endives vinaigrette au kiwi	Veau BIO à la chicorée	Coleslaw	Œuf mollet sauce blanche à l'oignon
Sauce reblochon AOP - brocolis BIO	Jambon	Riz BIO & petits légumes	Saumon au jus	Fondue de poireaux - pommes de terre
Pommes de terre 	Frites & ketchup maison	Comté AOP	Epinards branche cuisinés - ébly	Camembert BIO 
Fruit de saison	Yaourt & caramel beurre salé	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison
	Filet de poisson	Omelette sauce chicorée		
				Ecole Anatole France
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022
Haricots blancs à la basquaise	Potage cultivateur	Gigot d'agneau LABEL ROUGE au thym	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette & croutons
Pommes de terre 	Cassolette de poisson	purée de pommes de terre - effiloché d'endives braisées LABEL ROUGE	Poulet rôti	Chou-fleur - coquillettes BIO Sauce cousterson & petits pois BIO 
Citadelle du Beffroi	Riz BIO - petits pois	Fromage blanc & ananas au sirop	Semoule BIO - poivrons sauce yassa	Orange sanguine
Fruit de saison	Petits suisses nature BIO		Yaourt à boire	
			omelette	
			Ecole Minet (Lomme)	
28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	01/04/2022
Betteraves vinaigrette pomme	Omelette 	Salade verte & dés d'emmental	Parmentier végétarien 	Potage pois cassés
Chili con carne (bœuf)	Haricots verts BIO tomatés - Ebly	Emincé de dinde à l'orientale	lentilles, carottes, sauce tomate au paprika - Purée de pommes de terre gratinée (emmental râpé)	Thon sauce tomate & champignons
légumes chili - Riz BIO	Gouda	Légumes couscous - quinoa	Mimolette	Pennes BIO & parmesan
petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Fromage blanc vanille	Crème au chocolat BIO	Fruit de saison
œuf mollet		Filet de poisson sauce orientale		










Menus sans viande



La composition des menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	Ecole Cabanis 08/04/2022
Poulet au curry	Laitue vinaigrette 	Potage printanier	Concombre vinaigrette 	Salade de pâtes au pesto rouge & dés de chèvre
chou romanesco - potatoes	Chili végétarien	Filet de colin sauce aurore	Gnocchis	Rôti de veau LABEL ROUGE sauce brune
Chèvre	Riz BIO	purée pommes de terre - haricots plats	Ratatouille & mozzarella	Petits pois & carottes
Fruit de saison	yaourt nature BIO & brisures de biscuit	Fruit de saison	yaourt à la fraise BIO	Salade de fruits
omelette sauce curry				Filet de poisson sauce brune
VACANCES SCOLAIRES - ALSH				
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
Potage courgette 	Sauté de dinde au curcuma	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Omelette nature 
Bolognaise de lentilles et pois chiche	Wok de légumes - Riz BIO	Hachis parmentier (bœuf) - Emmental râpé	filet de hoki au romarin	poivrons à la sauce tomate pennes BIO
boulgour BIO	Brie BIO		épinards à la crème - pommes de terre persillées	Comté AOP
Fromage blanc nature BIO	Fruit de saison	petits suisses aux fruits	yaourt vanille BIO	Fruit de saison
	Filet de poisson sauce curcuma	Omelette nature		
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
Férié	Macédoine vinaigrette 	Salade vinaigrette	Carbonara de dinde	Céleri remoulade
	Martiflette (Maroilles AOP) 	Filet de lieu sauce citron	macaronis BIO & emmental râpé	Blesotto asperges et champignons 
	petits suisses aromatisés	Purée de carottes	Camembert BIO	yaourt nature BIO & coulis de fruits rouges
		Crème au chocolat BIO	Fruit de saison	Omelette sauce tomate
			Ecole Turgot	
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
Omelette 	Bruschetta mozzarella	Concombre bulgare	Salade, radis vinaigrette & dés de gouda	Maïs & betteraves vinaigrette 
Carottes vichy - pommes de terre beurre persillées	Saumon à la moutarde	Waterzoï de volaille	Tajine d'agneau	Pennes BIO & sauce courgette au parmesan
Fromage blanc BIO & dés de mangue	Epinards à la crème - riz BIO	julienne de légumes - pommes de terre	Semoule BIO	Cheese cake & brisures de biscuits
	Fruit de saison	Compote pomme cassis	Fraise & sucre roux	
		Filet de poisson sauce blanche	Œuf mollet sauce tajine	

Menus sans viande



La composition des menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

