

Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022

RESTAURANT SCOLAIRE DE CAPPELLE-EN-PEVELE

Légende :



REGIONAL



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

25-avr.	26-avr.	27-avr.	28-avr.	29-avr.
Repas Végétarien Carottes Bio râpées vinaigrette	Courgettes crues Bio râpées aux dés de fromage vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Céleri râpé Bio rémoulade	Œuf dur Bio et mayonnaise
Lentilles Bio sauce à l'indienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate (s/viande : omelette Bio)	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétarienne)	Merguez Bio sauce orientale (s/viande : filet de merlu (MSC))	Filet de lieu (MSC) sauce au citron
Riz Bio	Pennes Bio & râpé Bio	Pommes de terre noisettes	Semoule Bio aux légumes	Pommes de terre rondelles Haricots verts Bio Banane Bio
Vache qui rit Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Brie Bio	Edam Bio	Cake poire-chocolat (œuf, lait, farine Bio)
Pomme Bio	Madeleine Bio	Kiwi Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille	
2-mai	3-mai	4-mai	5-mai	6-mai
Repas Végétarien Carottes Bio et radis râpés vinaigrette persillée	Quiche au thon (œuf et lait Bio)	Taboulé (semoule Bio)	Repas Végétarien Concombres Bio façon Bulgare	Repas du Sud Tomates Bio façon Niçoise (thon, poivrons, olives, vinaigrette à l'huile d'olive)
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de thon)	Jambon blanc de porc et mayonnaise (s/viande : pain fromager)	Sauté de poulet sauce basquaise (s/viande : galette végétarienne)	Omelette Bio fraîche aux pommes de terre du chef	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes de Provence
Coquillettes Bio semi-complètes	Purée de pommes de terre Bio au lait	Cœur de blé Bio	Petits pois Bio au jus	Riz de Camargue IGP Courgettes Bio à la Provençale
Emmental Bio	Camembert Bio	Mimolette Bio	Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits rouges	Vache qui rit Bio
Orange Bio	Poire Bio	Entremet à la vanille (lait et œuf Bio)	Cookie Bio	Cake à la fleur d'oranger (œuf, lait, farine Bio)
9-mai	10-mai	11-mai	12-mai	13-mai
Betteraves Bio vinaigrette	Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette à l'échalote	Œuf dur Bio et mayonnaise	Repas Végétarien Céleri râpé Bio rémoulade
Emincé de filet de poulet sauce au curry (s/viande : filet de merlu (MSC))	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Sauté de bœuf façon Goulash (s/viande : omelette Bio)	Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine)	Lasagnes de courgettes Bio (tomates, oignons, poivrons)
Boulghour Bio	Pommes de terre cubes	Macaronis Bio & râpé Bio	Haricots blancs coco Bio aux carottes Bio à la tomate	Salade verte Bio et vinaigrette Gouda Bio
Gaufre liégeoise (Saveur en Or)	Brocolis Bio à la crème	Compote fraîche pomme-poivre Bio	Saint Nectaire AOP	Entremet goût biscuit (lait et œuf Bio)
Pomme Bio	Banane Bio	Galette pur beurre Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	
16-mai	17-mai	18-mai	19-mai	20-mai
Concombres Bio vinaigrette ciboulette	Repas Végétarien Tomates Bio vinaigrette balsamique	Tartelette au fromage (œuf et lait Bio)	L'Europe à table Salade d'haricots verts Bio & pommes de terre façon Liégeoise	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron
Sauté de dinde Label Rouge sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio)	Curry de carottes et pois chiches Bio	Rôti de porc sauce brune (s/viande : pané fromager)	Moussaka (aubergines, oignons, tomates, courgettes, bœuf Bio) (s/viande : moussaka de soja Bio)	Filet de lieu (MSC) sauce aurore
Potatoes spicy	Semoule Bio	Purée de pommes de terre Bio au lait	Salade verte Bio et vinaigrette	Riz Bio
Mimolette Bio	Œufs Bio au lait Bio	Maasdam Bio	Vache qui rit Bio	Epinards Bio à la crème
Kiwi Bio	Orange Bio	Fromage blanc Bio nature et copeaux de chocolat	Carrot cake (œuf, lait et farine Bio)	Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord) Entremet au chocolat (lait Bio)
23-mai	24-mai	25-mai	26-mai	27-mai
Taboulé (semoule Bio)	Carottes râpées Bio au maïs vinaigrette	Repas Végétarien Courgettes crues Bio râpées à la vinaigrette	Ascension	Pont de l'Ascension
Sauté de poulet sauce aigre douce (s/viande : galette végétarienne)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce aux champignons (s/viande : filet de colin (MSC))	Pizza au fromage (dont emmental Bio)		
Cœur de blé Bio Petits pois Bio	Fusillis Bio semi-complètes	Salade verte Bio et vinaigrette		
Emmental Bio	Camembert Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille		
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Banane Bio	Pomme Bio		

30-mai	31-mai	1-juin	2-juin	3-juin
Betteraves Bio vinaigrette persillée	Salade verte Bio vinaigrette aux croûtons	Tomates Bio mozzarella à la vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Déjeuner sur l'herbe Repas Végétarien Pastèque Bio
Saucisse de volaille sauce façon Rougail (s/viande : boulettes végétariennes)	Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : nuggets de blé)	Filet de merlu (MSC) sauce nantua	Sauté de bœuf sauce aux olives (s/viande : filet de lieu (MSC))	Salade de pommes de terre façon Pédemontaise (œuf Bio, dés de fromage Bio, cornichons, persil, mayonnaise)
Pennes Bio & râpé Bio Cookie Bio	Flageolets Label Rouge aux carottes Bio	Pommes de terre rondelles persillées Chou fleur Bio à la crème	Riz Bio	Mimolette Bio
Melon HVE	Coulommiers Bio Fromage blanc Bio nature et sirop d'érable	Vache qui rit Bio Tarte au chocolat (œuf et lait Bio)	Courgettes Bio à la tomate Gouda Bio	Compote fraîche pomme Bio
6-juin	7-juin	8-juin	9-juin	10-juin
Lundi de Pentecôte	Radis et beurre	Œuf dur Bio et mayonnaise	Repas Végétarien Concombres Bio vinaigrette	Pastèque Bio
	Lasagnes de bœuf (s/viande : lasagnes de saumon)	Emincé de filet de poulet sauce façon Tajine (s/viande : filet de colin (MSC))	Tarte au fromage (œuf et lait Bio)	Filet de poisson meunière (MSC)
	Vache qui rit Bio	Semoule Bio aux légumes	Salade verte Bio et vinaigrette	Pommes de terre boulangères Haricots verts Bio Pont l'Évêque AOP Entremet au spéculoos (lait et œuf Bio)
	Orange Bio	Compote fraîche pomme et banane Bio Galette pur beurre Bio	Riz au lait Bio	
13-juin	14-juin	15-juin	16-juin	17-juin
Carottes râpées Bio aux dés de fromage vinaigrette	Cake aux olives et au fromage (œuf, lait, farine Bio)	Pastèque Bio	Repas Espagnol Soupe de tomates Bio	Repas Végétarien Betteraves Bio vinaigrette
Boulettes de bœuf Bio sauce tomate (s/viande : galette végétarienne)	Aiguillettes de poulet sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio)	Jambon blanc de porc et ketchup (s/viande : pain fromager)	Filet de colin (MSC) façon Paella (carottes Bio, petits pois Bio, tomates Bio, poivrons, fruits de mer)	Gnocchis Bio
Boulghour Bio	Pommes de terre cubes Epinards Bio à la crème	Coquillettes Bio semi-complètes & râpé Bio	Riz Bio jaune	Courgettes Bio à la crème et au chèvre
Edam Bio	Camembert Bio	Entremet banane-chocolat (lait et œuf Bio)	Mimolette Bio	Pavé du Nord
Melon HVE	Abricot Bio	Cookie Bio	Gâteau aux amandes façon Namandier (lait, œuf, farine Bio)	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)
20-juin	21-juin	22-juin	23-juin	24-juin
Repas Végétarien Pâté de campagne Label Rouge et cornichons (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)	Duo haricots verts Bio et tomates Bio vinaigrette	Céleri râpé Bio rémoulade	Tartelette au fromage (œuf et lait Bio)	Courgettes crues Bio râpées au surimi à la vinaigrette
Sauté de bœuf sauce au miel et aux épices (s/viande : filet de lieu (MSC))	Bolognaise de soja Bio	Sauté de dinde Label Rouge sauce crème (s/viande : omelette Bio)	Rôti de porc sauce brune (s/viande : pané fromager)	Filet de merlu (MSC) sauce au thym
Semoule Bio aux légumes	Macaronis Bio	Lentilles Bio aux carottes Bio	Pommes de terre boulangères Brocolis Bio	Riz Bio
Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits Madeleine Bio	Œufs Bio au lait Bio	Vache qui rit Bio	Brie Bio régional (Artisan fromager du Nord) Compote fraîche pomme Bio fruits rouges	Petits pois Bio Emmental Bio Clafoutis aux abricots (œuf et lait Bio)
27-juin	28-juin	29-juin	30-juin	1-juillet
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Repas Fish & Chips avec potatoes Concombres Bio vinaigrette à la ciboulette	Melon HVE Chili con carne (égrené de bœuf Bio et haricots rouges Bio) (s/viande : chili sin carne)	Carottes râpées Bio vinaigrette à l'échalote	Repas Végétarien Taboulé (semoule Bio)
Emincé de filet de poulet sauce catalane (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Potatoes spicy	Sauté de porc sauce au curry (s/viande : nuggets de blé)	Omelette Bio fraîche du chef
Fusillis Bio semi-complètes & râpé Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Riz Bio	Cœur de blé Bio	Pommes de terre rondelles
Gaufre liégeoise (Saveur en Or)	Chou à la crème (lait Bio)	Mimolette Bio	Courgettes Bio aux herbes	Haricots verts Bio Maasdam Bio
Pastèque Bio	Abricot Bio	Pudding aux pépites de chocolat (pain, lait et œuf Bio)	Entremet à la vanille (lait et œuf Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)
4-juil.	5-juil.	6-juil.	7-juil.	8-juil.
Œuf dur Bio à la mayonnaise	Pastèque Bio	Tomates Bio vinaigrette basilic	Repas Végétarien Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Vacances d'été
Chipolatas Label Rouge sauce provençale (s/viande : filet de colin (MSC))	Sauté de poulet sauce au cumin (s/viande : galette végétarienne)	Filet de poisson meunière (MSC) sauce mayonnaise	Salade de coquillettes Bio, tomates Bio, fêta, vinaigrette huile d'olive	
Riz Bio	Semoule Bio	Pommes risolées	Compote fraîche pomme Bio cannelle & son crumble	
Vache qui rit Bio	Gouda Bio	Camembert Bio		
Melon HVE	Fromage blanc Bio nature et coco râpé	Nectarine HVE		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.